摛藻堂四庫全書薈要

子部

欽定四庫全書薈要卷一萬五百七十九 子部

御定佩文齋廣羣芳譜卷十六

蔬譜

山藥

原山藥原名薯蕷 負暄雜録云山藥本名薯蕷避唐代宗諱改名薯藥宋英宗諱曙改名山藥 一名山藷一名土藷一名玉延 廣雅云玉延署預也吴普云齊楚名玉延 一名修脆 增本草山藥一名藷萸一名山芋一名諸署一名兒草江閩人單呼為藷 原處處有之南京者

最大而美蜀道尤良入藥以懷慶者為佳春間生苗蔓延莖紫葉青有三尖似白牽牛葉更厚而光澤五六月開細花成穟淡紅色大類棗花秋生實於葉間青黄八月熟落根下外薄皮土黄色狀似雷丸大小不一肉白色煑食甘滑與根同冬春採根皮亦土黄色薄而有毛其肉白色者為上青黑者不堪用南中一種生山中者根細如指極緊實刮磨入湯煑之作塊味更佳食之尤益人江湖閩中一種根如薑芋而皮紫大者切數片去

皮煎煮食俱美但性冷於北地者彼土人呼為藷入藥以野生者為勝性甘溫平無毒鎮心神安䰟魄止腰痛治虛羸健脾胃益腎氣止泄痢化痰涎久服耳目聰明輕身不老

彙考增山海經景山其草多藷薁　升山入草多藷薁

搜神記漢時有杜蘭香者自稱南康人氏以建業四年春數詣張碩碩年十七望見其車在門外婢通言阿母所生遣授配君可不敬從碩呼女前視可十六七說

事邈然久遠有婢子二人大者萱支小者松支鈿車青牛上飲食皆備出薯蕷子三枚大如雞子云食此令君不畏風波辟寒溫碩食二枚欲留一不肯令碩食盡言本為君作妻情無曠遠以年命未合且小乖太歲東方卯當還求君　湘中記永和初有採藥衡山者道迷糧盡過息巖下見一老公四五年少對執書告之以饑與其食物如薯蕷指教所去六日至家而不復飢　異苑薯蕷入藥又復可食野人謂之土藷若欲掘取嘿然而

獲唱名者便不可得人有植者隨所種之物而像之也

清異録蜀孟昶月旦必素飡性喜薯藥左右因呼薯藥為月一盤

集藻頌增梁江淹薯蕷頌華不可炫葉不足憐微根儻餌棄斂為仙黄金共壽丹馥爭年君謂无妄我驗衡山

賦原宋陳與義玉延賦吾聞陽公之田不墾不耕爰播盈斗可獲連城資陰陽之淑氣孕天地之至精蜿蜒赤埴之腴煌扈白虹之英鸞山木之潤發冐朝采之餘榮

逮百嘉之澤盡侯此王之豐成王公大人方以不貪為寶辭秦玉而陋楚珩雖三獻其奚售乃舉贄於老生老生囊中之法未試腹內之雷久鳴搴石鼎以自濯揞豕腹之彭亨春江浩其波濤遠壑颯以松聲俄白雲之漲谷亂雙眼於晦明擅人間之三絕色味勝而香清捧杯盂而笑領映戶牖之新晴斥去懶殘之芋盡棄接輿之菁收奇勲於景刻匕未落而體輕凌厲八仙掃除三彭見蓬萊之夷路接閶闔於初程彼狗華之大夫含三生

之宿酲汙以蜂蜜辱以羊羹合嘗逸少之炙同傳孝儀之鯖嘆超然之至味乃陸沉於聾盲豈能於我乎遇亦或鄉而或烹起援筆以三吁馳蛇蚓以縱横吾何與大夫之迷疾盖以慰此玉之不平也

五言古詩增宋司馬光苔昌言求薯蕷苗冬實散肥壤春苗動新葉雅意非遺人野情聊自愜何言好事者求訪來相疊會種十畝餘坐取詩盈篋　陳與義同楊運幹黄秀才村西買山藥潦縮田路寛委蛇散腰脚勝日

三枝杖村西買山藥岡巒相吞吐遠水互前却天陰野水明歲暮竹籬薄田翁領客意發筐堆磊落玉質緗色裘用世乃見縛屠門幾許快夜語尋幽約石罅看雲翻門前北風惡

七言古詩增宋文同子平寄惠希夷陳先生服唐福山藥方因戲作雜言謝之蜀江之東山色盡如赭有道人云此是丹砂伏其下煙雲光潤若洗濯澗谷玲瓏如刻畫我聞神仙草藥不在凡土生是中當有靈苗異卉之

根莖果然人言所出山芋為第一西南諸郡有者皆虛名就中唐福衆稱賞肥實甘香天所養有時巖頭倒垂三尺壯士臂忽然洞口直舉一合仙人掌上人入冬農事閒千箕萬鍤來此山可憐所斸不甚貴著價即售曾不慳往年子瞻為余說言君所部之內此物尤奇絶後復寄書勸我當餌之滿紙親提華嶽先生訣予因購之不惜錢依方服餌將二年其功神聖久乃覺牙牢體溢支節堅自問丹霄幾時上早生兩翅教高颺塵世如稀

不可居待看鴻濛對雲將　元龔璛掘山藥歌綠薜紫藤緗色子種玉綿延春透髓晴虹歲晚寒不起託命長鑱山谷裏小隱牆東塹藥闌劚土政得方槃槃服食相傳養生訣茂陵劉郎和露啜

五言律詩增明劉崧嘗山藥誰種山中玉修圓故自匀野人尋得慣帶雨劚來新味益丹田暖香凝石髓春商芝亦何事空負白頭人

七言律詩增宋王安石次韻奉和蔡樞密南京種山藥

法區種拋來六七年春風條蔓想宛延難追老圃莓苔徑空對珍盤玳瑁筵嘉種忽傳河石壤靈苗更長闕西偏故畦穿劚知何日南望鍾山一慨然　原黄庭堅山蕷湯厨人清曉獻瓊糜正是相如酒渴時能解饑寒勝湯餅略無風味笑蹲鴟打窗急雨知然否亂眼睛雲看上匙已覺塵生雙井椀濁醪從此不須持　朱子和秀野山藥怪來朽壤耀瓊英小劚頃筐可代耕豢豹于人儘無分蹲鴟從此不須生雪饞但使身長健石否何妨

手自烹欲賦王延無好語羞論蜂蜜與羊羹

詩散句增宋王珪鳳池春晚綠生煙曾見高枝蔓玉筵

常伴免絲留我篋幾隨竹葉泛君筵　唐韓愈僧還相

訪來山藥煮可掘　宋張舜民如何山芋輩天下稱朱

䰰　唐杜甫充腸多薯蕷　宋蘇軾淇上白玉延

詞增宋張鎡南柯子積雪迷松徑圍爐掩竹扉牀頭一

味有蹲鴟軟火深聞香熟已多時　自得陶朱法休教

嬾瓚知浪傳黃獨正甘肥紫玉嬰兒盈尺更新奇　又

種玉能延命居山易學仙青青一畝自鉏煙露孕雲蒸肌骨更凝堅　熟染蜂房蜜清添石罌泉雲香酥膩老來便煨芋爐深却笑祖師禪

別録原種植春社日取宿根多毛有白瘤者竹刀截作二寸長塊先將地開作二尺寛溝深三四尺長短任意先填亂糞柴一半上實以土將截斷山藥豎埋於中上仍以糞土覆與溝平時澆灌之苗生以竹或樹枝架作援高三四尺當年可食三四年者根大尤美夏月宜頻

澆最宜肥地每年易人而種宜牛糞麻糝忌人糞　修治以布裹手竹刀刮去皮竹篩盛置簷風處不得見日至夕乾五分候全乾收或微火烘乾亦可　又法去皮以水浸之𫄨白礬末少許入水中經宿洗淨則涎自去

芋

原芋一名土芝一名蹲鴟史記注云芋頭形類鴟鳥之蹲一名莒說文云齊謂芋為莒　增說文大芋實根駭人故謂之芋　廣雅渠芋也其葉謂之蔌茈　爾雅翼芋之大者前漢謂之芋魁

後漢書謂之芋渠　種芋法吳郡所産大者謂之芋頭

嘉定名之博羅旁生小者謂之芋奶　原在在有之蜀

漢為最京洛者差圓小葉如荷長而不圓莖微紫乾之

亦中食根白亦有紫者南方之芋子大如斗旁生子甚

多皮上有微毛如鱗次裹之抜之則連茹而起味甘蒸

煑任意濕紙包火煨過熟乘熱噉之則鬆而膩益氣充

饑亦可為羮臛若和皮水煑冷啖堅頑少味最不易消

廣志所載十數種君子芋大如斗魁淡（原作談誤）善芋魁大如瓶少子葉如

纖蓋紺色而紫莖其長丈餘易熟長味是芋之最善者百果芋魁大子繁畝收百斛雞子芋色黄車轂芋鉅一作銀子芋旁原作勞誤巨芋青邑邊芋四種皆多子可乾腊亦可藏至夏皆種之美者長味芋味美莖亦可食九面芋大而不美青芋曹芋一作素芋象芋一作象空芋大而弱使人易饑皆不可食又有蔓芋緣枝生大者如二三升博士芋出新鄭蔓生而根如鵝鴨卵百子芋出葉俞縣有魁芋無旁子

增酉陽雜俎

天芋生終南山中葉如荷而厚雀芋狀如雀頭置乾地反濕置濕地反乾飛鳥觸之墮走獸遇之僵

益部方物畧記

赤鸇芋俗號亦鸇頭芋形長而圓但子不繁衍味最美蠻芋味亦美其形則圓子繁衍人多蒔之摶

果芋品最下摶接也言可接果山中人多食之　本草芋種雖多有水旱二種旱芋山地可種水芋水田蒔之葉皆相似但水芋味勝莖亦可食芋不開花時或七八月間有開者抽莖生花黃色旁有一長萼護之如半邊蓮花之狀　原芋味平除煩止渴可以療饑可以備荒小兒戒食滞胃氣難尅化有風疾服風藥者最忌多致殺人備荒論曰蝗之所至凡草木葉無有遺者獨不食芋桑與水中菱芡宜廣種之

彙考原史記貨殖傳蜀卓氏之先趙人也秦破趙遷卓氏曰吾聞岷山之下沃野下有蹲鴟至死不饑乃求遠遷致之臨邛　漢書翟方進傳初汝南有鴻隙陂郡以為饒翟方進為相奏罷之王莽時常枯旱郡中追怨方進童謠曰壞陂誰翟子威飯我豆食羹芋魁反乎覆陂當復誰云者兩黃鵠　增晉書李雄載記雄尅成都軍饑甚乃率衆就穀於郪掘野芋而食之　南史孝義傳鮮于文宗漁陽人年七歲喪父父以種芋時亡至明年

芋時對芋嗚咽如此終身　孝經援神契仲冬日昴星中收莒芋　原列仙傳酒客為梁丞使民益種芋三年當大饑衆如其言後果大饑梁民得不死　增汝南先賢傳薛直歸先人冢側種稻芋稻以祭祀芋以充饑䣛道説禮玄虛無為　袁安除陰平長時年饑民皆菜食租入不畢安聽使輸芋曰百姓饑困長何得食穀先自引芋吏皆從之　華陽國志何隨字季業蜀郡郫人也除安漢令蜀亡去官時巴土饑荒所在無穀送吏行乏

輒取道側民芋隨以緜繫其處使足所取直民視芋見緜相語曰聞何安漢清廉行過從者無糧必能爾耳持緜追還之終不受因為語曰安漢吏取糧令為之償

原鄴侯外傳泌甞於衡嶽寺讀書嬾殘所謂嬾殘經音先悽愴而后喜悅必謫墮之人中夜潛往謁焉嬾殘命坐發火出芋以啖之謂泌曰慎勿多言領取十年宰相

增雲仙雜記李華燒三城絕品炭以龍腦裹芋魁煨之擊爐曰芋魁遭遇矣　青棠集張九齡知蕭炅不學

故相調謔一日送芋書稱蹲鴟蕭荅曰損芋拜嘉惟蹲鴟未至然僕家多怪亦不願見此惡鳥焉九齡以書示客滿座大笑　物類相感志今浙東生土芋狀磊磈自實若天雷頻則多生若耕種欲取不得名之若呼芋字則逡巡不見矣　玉堂閒話閶阜山一寺僧甚專力種芋歲收極多杵之如泥造壍為牆後遇大饑獨此寺四十餘僧食芋壍以度凶歲　爾雅翼唐開元中蕭嵩奏請注文選東宮衛佐馮光進解蹲鴟云今之芋子即是

著毛蘿蔔嵩閛大笑　原影燈記洛陽人家上元各造

芋郎君食之宜男女　增澄懐録有人收得虞永興與

圓機書一紙翦開字字賣之房村二字得芋千頭　原

閩清上有巖曰盤谷下有橋曰渡仙産竒花異果甞有

二人入山適一叟後至袖中出芋數枚相啖忽不見但

見木葉盈尺題詩其上曰偶與雲水會不與雲水通雲

散水流後杳然天地空

集藻賛增宋宋祁芋賛芋種不一鸖芋則貴民儲于田

可用終歲

文賦散句增漢東方朔七諫拔搴玄芝兮列樹芋荷

晉左思吳都賦徇蹲鴟之沃則以為世濟陽九　蜀都

賦瓜疇芋區

五言絶句增宋朱子芋魁沃野無凶年正得蹲鴟力區

種萬葉青深煨奉朝食

七言絶句增宋韓琦中書東廳山芋隨竹縈回翠蔓延

土藷名異出前編會須霜晚餐珠實可挹浮丘作地仙

原蘇軾過子忽出新意以山芋作玉糝羹色香味皆奇絶天上酥酡則不可知人間决無此味也香似龍涎仍釅白味如牛乳更全清莫將南海金虀膾輕比東坡玉糝羹　陸游芋陸生晝卧腹便便歎息何時食萬錢莫誚蹲鴟少風味頼渠撐拄過𠒆年

詩散句增宋孫覿蹲鴟勸加餐風味亦可人　原劉子翬曉煩黏玉糝深椀喫糢糊　增陸游風爐歙鉢生涯在且試新寒芋糝羹　對火正紅煨芋美不妨來炬雪

中歸　梁沈約綠芋鬱參差　周庾信白石香新芋
唐王維巴人訟芋田　新秋綠芋肥　岑參葉葉藏山
徑　原杜甫紫收岷嶺芋　增軒轅彌明凍芋強抽萌
張籍沙田紫芋肥　薛能野色生肥芋　宋陸游美
啜芋魁羹　元李孝光芋熟騎童分　王逢新霜芋長
孫　唐張籍水店晴看芋葉黄　韋莊木甑朝蒸紫芋
香　宋蘇軾土人頓頓食諸芋　芋魁徑尺誰能盡
陸游芋肥一本可專車　地爐枯葉夜煨芋　元戴帥初

山毛人摘芋紅多　馬臻飽霜紫芋細凝酥

別録增神仙傳焦先常食白石以分與人熟煮如芋

種芋法陶隱居曰生則有毒性滑尤為服餌家之所忌劉禹錫云十月後曬乾收之冬月食他時月不可食久食則虛勞無力圖經曰食之過多則有損傷唐本草云多食動宿冷　原擇種十月揀根圓長尖白者就屋南簷下掘坑以礱糠鋪底將種放下稻草蓋之勿使凍爛至三月間取出埋肥地待早苗發三四葉於五月間擇

近水肥地移栽其科行與種稻同或用河泥或用灰糞
爛草壅培旱則澆之有草則去之若種旱芋亦宜肥地
栽種正二月將耕過地先鋤一徧以新黃土覆盖三
月中擇壬申壬午壬戌辛巳戊申庚子辛卯日將芋芽
向上種候生三四葉高四五寸五月移栽大抵芋畏旱
宜近水軟沙地區深可三尺許行欲寛寛則過風本欲
深深則根大春宜種夏種不生秋宜壅失壅則瘦鋤宜
頻澆宜數霜降宜㨾其葉鋤開根邊土上肥泥壅根使

力回於根則愈大而愈肥氾勝之書云區方深各三尺下實豆萁尺有五寸以糞著萁上如萁厚一區種五本要匀再以糞土覆之芋成萁爛皆長三尺南方多水芋北方多旱芋總之地皆宜肥水芋二尺一科畝為科二千一百六十科收魁若子二斤畝為斤二千三百二十以備荒救饑已數倍於作田矣種芋之地衆人往來眼目多見及閧刷鍋聲多不孳生　鋤芋宜晨露未乾及雨後耘鋤令根旁虚則芋大子多若日中耘大熱則蔫

以灰糞培則茂　水芋不必耘但亦宜肥地　七月乃塘法在芋四角掘土壅根則土暖結子圓大霜後起之
芋荄蘩宜剥取淖曬乾煮食味極甘美　製用芋餺飥煮熟去皮擣爛以細布紐去査和菉豆粉為粰捍切粗細任意初煮二十沸如鐵至百沸軟滑汁食之和鯽魚鱧魚作臛食良　黴滲以鹽則煮不糢糊　霜後芋子上芋白擘下以液漿煠過曬乾冬月炒食味勝蒲筍
閩山中人取大芋曝極乾和土築牆經久不壞荒年

取用或去皮搗爛塗壁歲歲加之亦經久不壞弟芋多惡種無論野生即田園所植亦須擇種厚壅不然有青色多斑駁者味最劣青芋多毒先以灰汁煮薑亦可次易水煮熟乃堪食博物志云野芋狀小于家芋有大毒家芋種之三年不採成梠芋形葉俱相似根並殺人誤食者土漿及大豆汁糞汁灌之良　煮芋汁洗膩衣潔白如玉　增東坡雜記岷山之下凶年以蹲鴟爲糧不復疫癘知此物之宜人也本草謂芋土芝云益氣充饑惠

州富此物然人食者不免瘴吳遠遊曰此非芋之罪也芋當去皮濕紙包煨之火過熟乃噉之則鬆而膩乃能益氣充饑今惠人皆和皮水煮冷淡堅頑少味其發瘴固宜丙子除夜前兩日夜饑甚遠遊煨芋兩枚見啖美甚乃為書此帖　蜀中人接花果皆用芋膠合其罅子少時頗能之嘗與子由戲用苦楝木接李既實不可嚮口無復李味傳云一薫一蕕十年尚猶有臭非虛語也芋自是一種不甚堪食名接果　夢溪筆談處士劉湯

隱居王屋山常于齋中見一大蜂罥于蛛網蛛縛之為蜂所螫墜地俄頃蛛鼓腹欲裂徐徐行入草嚙芋梗微破以瘡就嚙處磨之良久腹漸消輕躁如故自後人有為蜂螫者挼芋梗傅之則愈

附録香芋

原香芋形如土豆而味甘美煮熟可下茶　增種芋法香芋皮黄肉白莖葉如扁豆而細又有引蔓開花花落即生名之曰落花生皆嘉定有之

附録甘露子

增本草甘露子以根味而名一名地蠶原譜誤作環一名土蛹一名草石蠶皆以根形而名蘇頌云草根之似蠶者亦名石蠶一名滴露一名地瓜兒荆湘江淮以南野中有之人亦栽蒔二月生苗長者近尺方莖對節狹葉有齒並如雞蘇但葉皺有毛四月開小花成穗一如紫蘇花穗結子如荆芥子其根聯珠狀如老蠶掘根蒸煮食之味如百合　原二三月鋤宜沃土宜沾濕凡種宜于園圃近陰處或樹蔭下疎種

之至秋乃收生熟皆可食又可蜜煎可醬漬可作豉雨中以灰雜鬆土覆掩根鋤草淨則生繁至冬鋤取一云葉上露滴地即滋㣲是以有滴露之名

集藻七言古詩增宋楊萬里甘露子甘露子甘露子喚作地蠶亦良似不食柘葉不食桑何須走入地底藏不能作繭不上簇如何也蒙賜沐浴呼我果謂之果呼我蔌謂之蔌唐臨鼂錯莫逢他高陽酒徒咀爾不揺牙

附錄

土芋

原本草土芋一名土豆一名土卵一名黄獨蔓生葉如豆根圓如卵肉白皮黄可灰汁煮食亦可蒸食解諸藥毒生研水服吐出惡物

甘藷

原甘藷一名朱藷一名番藷大者名玉枕藷稗史類編云嶺外多藷有發深山邃谷而得者重數十斤名玉枕藷形圓而長本末皆鋭肉紫皮白質理膩潤氣味甘平無毒補虛乏益氣力健脾胃强腎陰與薯蕷同功久食益人與芋及薯蕷自是各種巨者

如杯如拳亦有大如甌者氣香生時似桂花熟者似薔薇露撲地傳生一莖蔓延至數十百莖節節生根一畝種數十石勝種穀二十倍閩廣人以當米穀有謂性冷者非三二月及七八月俱可種但卵有大小耳卵八九月始生冬至乃止始生便可食若未須者勿頓掘令居土中日漸大到冬至須盡掘出不則敗爛　徐玄扈云昔人謂蔓菁有六利柿有七絶予謂甘藷有十二勝收入多一也色白味甘諸土種中特為夐絶二也益人與

薯蕷同功三也徧地傳生翦莖作種今歲一莖次年便可種數十畝四也枝葉附地隨節生根風雨不能侵損五也可當米穀凶年不能災六也可充籩實七也可釀酒八也乾久收藏屑之旋作餅餌勝用餳蜜九也生熟皆可食十也用地少易於灌溉十一也春夏種初冬收入枝葉極盛草薉不容但須壅土不用鋤耘不妨農工十二也　南方草木狀　甘藷盖薯蕷之類或曰芋之類根葉不如芋皮紫而肉白蒸鬻食之産珠崖之地海中

之人皆不業耕稼惟掘地種甘藷秋熟收之蒸曬切如米粒倉圌貯之以充糧糗是名藷糧大抵南人二毛者百無一二惟海中之人壽百餘歲者由不食五穀食甘藷故耳　異物志甘藷出交廣南方民家以二月種十月收之其根似芋亦有巨魁大者如鵞卵小者如雞鴨卵剝去紫皮肌肉正白如肪南人當米穀果食炙皆香美初時甚甜經久得風稍淡　甘藷疏閩廣藷有二種一名山藷彼中故有之一名番藷有人自海外得此種

海外人亦禁不令出境此人取藷絞入汲水繩中因得渡海分種移植遂開閩廣之境兩種莖葉多相類但山藷植援附樹乃生番藷蔓地生山藷形魁壘番藷形圓而長其味則番藷甚甘山藷稍劣　江南田圩下者不宜藷若高仰之地平時種藍種豆者易以種藷有數倍之獲大江以北土更高地更廣即其利百倍不啻矣倘慮天旱則此種畝收數十石數口之家止種一畝縱災甚而汲井灌溉一至成熟終歲足食又何不可

集藻序原明徐玄扈甘藷疏序方輿之内山陬海澨麗土之毛足以活人者多矣或隱弗章即章矣近之人習用之以為澤居之魚鱉山居之麋鹿也遠之人逖聞之以為踰汶之貉踰淮之橘也坐是兩者弗獲相通焉余不佞獨持迂論以為能相通者什九不者什一人人務相通即世可無聚不足民可無道殣或嗤笑之固陋之心終不能移每聞他方之産可以利濟人者往往欲得而藝之同志者或不遠千里而致耕穫菑畬時時利賴

其用以此持論頗益堅歲戊申江以南大無麥禾欲以樹藝佐其急且備異日也有言閩越之利甘藷者客莆田徐生為予三致其種種之生且蕃畧無異彼土庶幾哉橘踰淮弗為枳矣余不敢以麋鹿自封也欲徧布之恐不可戶說輒以是疏先焉

別錄增物類相感志手植如手鋤鍬等物植隨本物形狀　原種植　種藷宜高地沙地起脊尺餘種在脊上遇旱可汲井澆灌即遇澇年若水退在七月中氣候既不

及藝五穀即可翦藤種諸至於蝗蝻為害草木蕩盡惟

諸根在地薦食不及縱令莖葉皆盡尚能發生若蝗信

到時急令人發土徧瘞蝗去之後滋生更易是天災物

害皆不能為之損人家凡有隙地但只數尺仰天見日

便可種得石許此救荒第一義也須歲前深耕以大糞

壅之春分後下種若非沙土先用柴灰或牛馬糞和土

中使土脉散緩與沙土同庶可行根重耕起要極深將

諸根每段截三四寸長覆土深半寸許每株相去縱七

八尺横二三尺俟蔓生既盛苗長一丈留二尺作老根餘翦三葉為一叚挿入土中每栽苗相去一尺大約二分入土一分在外即又生藷隨長隨翦隨種隨生蔓延與原種者不異凡栽須順栽倒栽則不生節在土上即生枝在土下即生卵約各節生根即從其連綴處斷之令各成根苗每節可得卵三五枚　製用可生食可蒸食可煑食可煨食可切米曬乾收作粥飯可曬乾磨粉作餅餌其粉可作粔籹子炒煤子食取粉可作丸似珍珠

沙谷米可造酒但忌與醋同用　一造粳將糯米水浸五七日以米酸為度淘凈曬乾搗成細粉看晴天將糯粉入生水和作團子如杯口大即將諸根拭去皮洗淨沙石上徐徐磨作漿要極細勿攪水將糯團煮熟撈入瓶中用木杖盡力攪作糜候冷熱得所大約以可入手為度將諸漿傾入每糯粉三斗入諸漿一斤攪極勻先將乾小粉篩平板上次將糜置粉上又著乾粉捍薄曬半乾切如骰子樣曬極乾收藏用時慢火燒鍋令熱下

二合許慢火炒少刻漸軟漸發成團毬子次下白糖芝蘇或更加香料炒勻候冷極浮脆每粳二升可炒一斗芋漿山藥漿亦可作　造粉取諸根粗布拭去皮水洗淨和水磨細入水中淘去浮查取燈下細粉曬乾同豆粉灑水作丸與珍珠沙谷米無異　造酒諸根不拘多少寸截斷曬半乾甑炊熟取出揉爛入甑中用酒藥研細搜和按實中作小坎候漿到看老嫩如法下水用絹袋濾過或生或煮熟任用其入甑寒暖酒藥分兩下水

升斗或用麯糵或加藥物悉與米酒同法若造燒酒即用醬酒入鍋如法滴糟成頭子燒酒或用諸糟造常用燒酒亦與酒糟造燒酒同　藏種九月十月間掘諸卯揀近根先生者勿令損傷用軟草包裹掛通風處陰乾

一法於八月中揀近根老藤翦七八寸長每七八根作一小束耕地作畦將藤束栽畦內如栽韭法過月餘每條下生小卯如蒜頭狀冬月畏寒稍用草蓋覆至來春分種若老條原卯在土中無不壞爛　一法霜降前

取近根卯稍堅實者陰乾以軟草各襯另以軟草裹之置無風和暖不近霜雪不受氷凍處　一法霜降前收取根藤曝令乾於竈下掘窖約深一尺五六寸先下稻糠三四寸次置種其上更加稻糠三四寸以土蓋之　一法七八月取老藤種入木甬或磁瓦器中至霜降前置草篅中以稻糠襯置向陽近火處至春分後依前法種　收蔓枝節已徧地不能容者即為游藤宜翦去之及掘根時捲去藤蔓俱可飼牛羊猪或曬乾冬月喂皆

能令肥腯　用地凡藷二三月種者每株用地方二步有半而卵徧焉每官畝約用藷三十六株四五月種者地方二步而卵徧焉畝約六十株六月種者方一步有半而卵徧焉畝約一百六株有奇七月種者地方一步而卵徧焉畝約二百四十株八月種者地方三尺以內得卵細小矣畝約九百六十株種之疎密畧以此準之九月畦種生卵如箸如棗擬作種此松江法也北方早寒宜早一月算又在視天氣寒暖臨時斟酌耳

蘿蔔

原蘿蔔一名萊菔菘乃菜名萊菔乃根名後世訛為蘿蔔南人呼為蘿瓟或云性能制麥毒故名來服言來麰之所服也一名蘆菔一名雹葖爾雅云葖蘆萉注云萉宜為菔蘆菔蕪菁屬紫花大根俗呼雹葖一名紫花菘一名溫菘紫花菘溫菘皆南人所呼吳人呼楚菘廣南人呼秦菘廣韻云魯人呼為菈遝一名土酥農書云北人蘿蔔一種四名春曰破地錐夏曰夏生秋曰蘿蔔冬曰土酥謂其潔白如酥也一名薺根處處有之北土尤多其狀有長圓二類根有紅白二色莖高尺餘苗稠則小隨時取食令稀則根肥大葉大者如蕪菁細者如花

芥皆有細柔毛春末抽高薹開小花紫碧色夏初結英子大如麻子黄赤色圓而微扁生河朔者頗大而江南安州洪州信陽者尤大有重至五六斤者大抵生沙壤者脆而甘生瘠地者堅而辣根葉皆可生可熟可葅可虀可醬可豉可醋可糖可腊可飯乃蔬中之最有益者氣味辛甘無毒下氣消穀去痰癖止咳嗽利膈寬中肥健人令肌膚細白同猪羊肉鯽魚煮食更補益熟者多食滯膈中成溢飲服地黄何首烏者食之髮白以蘿蔔

多食滲血性相反也

彙考增北史張威傳威還青州總管頗事產業遣家奴於人間鬻蘆菔根其奴緣此侵擾百姓　原清異錄王奭善營度子弟不許仕宦每年止種火田玉乳蘿蔔壺城馬面菘可致千緡　增談苑江東居民言種芋三十畝計省米三十斛種蘿蔔三十畝計益米三十斛　爾雅翼昔有婆羅門僧東來見食麥麪者曰此大熱何以食之及見蘿菔曰賴有此以解之耳自此相傳食麪必

食蘿菔　國老談苑寇準年三十餘太宗欲大用尚難其少準知之遂服地黄兼餌蘆菔以反之未幾髭髮皓白　原五色線王旻好勸人食蘆菔根葉云冬食功多力甚養生之物也

集藻傳原明髙應經羅伯英傳先生姓羅名伯英字陽和上世出蔡仲之後周季國亡蔡之孫子自以王者後耻臣列國分布天下雖族類蕃蕪然皆隱約原野與農圃老人結無情之交於勢利泊如也春秋間齊魯交惡

猶以野無厥族卜其無恃為當時貴重尚如此漢初陳平欲鷹士間楚竟不能致厥族之良惟以惡子弟進故用其讒卒以亡楚後平掠其功封侯惡子弟卒不顯是以此族益務韜晦蜀諸葛武侯嘗用其别子蔓青氏督餉道行伍中既策功當進爵以非其好故弗就也先生與蔓青同遠祖生而孤特自殖克邁種德學有根本閒居自負其才曰吾進可以備喦䣕退可以賁丘園進退不違乎時吾事畢矣豪貴之家聞先生風聲爭設大烹

以享之先生心事潔白啟口皆可咀嚼故貴人不甚相知平生惟與學士雅好尤篤凡親嗜先生之久者天下事無不可做晚年所養既久中益充實雖雜處塵土間物竟莫得而涅自有一種幽人潛德風味上自宮府下至兒童走卒室婦少女莫不知有先生然欲用之者非强拔起之不能致終不效毛遂輩沾沾喜自薦也老辣之性與日俱盛尤以名為累嘆其不得深根固蔕于下乃學逃名于漆園之徒游心物初委順造化深欲秘本

根以緒餘啟世之不知道者故嘗著論曰天下無道則言有枝葉所惡于言者為其無用也吾言可無用也與哉世殆未知吾枝葉之正味矣一夕偶過白水真人舍坐客有誚之者附耳話言謂先生今日雖無食肉相虀酸氣吾知免耳先生若罔聞知據爐危坐少焉清談時出爽氣襲人客不覺前席舉手願與餘瀝以沃渴懷先生傾倒肺腑粹然一出于正絕無世俗溷濁之味客與接談者皆嘖嘖不容口如入太古室酌玄酒而啜太羹

恨相知之晚也乃復相顧而嘆曰先生葢有道之士也清不絶俗淡不累物吾儕久與至人處乃今則知之耳圖所以易其名者遂私號曰清淡先生云

五言律詩增元許有壬蘆菔性質宜沙地栽培屬夏畦熟登甘似芋生薦脆如梨老病消凝滯竒功直品題故園長尺許青葉更堪虀

五言絶句原宋黄庭堅蘿菔窖壤深根蔕風霜已飽經如何純白質近蔕染微青　朱子蘿蔔紛敷翦翠叢津

潤擢玉本寂寞病文園吟餘得深齦
詩散句增宋蘇軾 中有蘆菔根尚含曉露清 原唐杜
甫長安冬葅酸且綠金城土酥淨如練 宋蘇軾秋來
霜雪滿東園蘆菔生兒芥有孫 楊萬里雪白蘆菔非
蘆菔喫來自是辣底玉 增僧北磵 安得脆瓊蘆菔子
蘋洲南畔種殘雲 楊萬里金城土酥玉雪容 蘆菔
削氷寒脫齒 方岳 萊菔根鬆鏤氷玉
別錄原種植 頭伏下種宜沙地地欲生則無蟲耕地欲

熟則草少治畦長一丈濶四尺每子一升可種二十畦子陳更佳先用熟糞勻布畦內水飲透次日用大糞拌子令勻撒畦內細土覆之苗出三四指便可食擇其宻者去之踈則根大尺地只可留三四窠厚壅頻澆其利自倍月月可種月月可食欲收種于九月十月擇其良者去鬚帶葉移栽之澆灌以時至春收子可備種蒔鋤不厭頻忌帶露鋤恐生蟲　增種樹書種蘿蔔宜沙壖地五月犁五六徧六月六日種鋤不厭多稠即少種

原製用香蘿葍白蘿葍堅實者切小塊晾二日每一斤鹽一兩醃過布揉去水再晾又揉又晾又揉乾濕得宜每一斤用白沙糖四兩醋一椀小茴香花椒砂仁陳皮各一錢搗細拌匀磁罐收貯青瓜丁亦可照此法做

蘿葍虀蘿葍切作片萵苣條或嫩蔓菁白菜切大小同各以鹽醃良久沸湯煠過入新水中次煎酸漿泡之以椀盖入瓶中浸冷

蘿葍乾以蘿葍切作骰子大曬乾收候醃芥菜滷水煮加川椒蒔蘿拌匀曬乾收貯久留

不壞味極美　又法切過鹽醃一宿日中䁾乾用　水醃蘿蔔蘿蔔削去根鬚洗淨以鹽擦放瓮内五六日下水時復攪勻一月後可食加以一二鵞梨則香脆若食不盡者就以滷水煮蘿蔔透控乾入醬或切細條䁾乾收臨食時熱湯泡透炒食聽用　增齊民要術蘿蔔菹法淨洗通體細切長縷束為把大如十張紙卷暫經沸湯即出多與鹽二升暖湯合把手按之又細縷切暫經沸湯與橘皮和及暖興則黄壞料理滿奠　原洞微志

齊州有人病狂云夢中見紅裳少女引入宫殿中其小姑令歌遂歌云五靈樓閣曉玲瓏天府由來是此中惆悵悶懐言不盡一丸蘿蔔火吾宫一道士解之云少女心神小姑脾神火毀也醫經言蘿蔔制麪毒故曰火吾宫此犯大麥毒也以藥並蘿蔔治果愈　清異録鄭居易計部言其家自先世多留帶埜蘿蔔懸之簷下有至十餘年者每至夏秋有病痢者煮水服之即止愈久者愈妙　增東坡雜記　裕陵傳王荆公偏頭疼方云是禁

中秘方用生蘿蔔汁一蜆殻注鼻中左痛注右右痛注左或兩鼻皆注亦可雖數十年患皆一注而愈荆公與僕言之已愈數人矣　原延壽書李師逃難入石窟中賊以煙薫之垂死摸得蘿蔔菜一束嚼其汁獲甦　張杲醫說饒民李七病鼻衂甚危醫以蘿蔔自然汁和無灰酒飲之即止盖血隨氣運氣滯則血妄行蘿蔔下氣故也　有人好食豆腐中毒醫治不效偶聞人云其妻誤以蘿蔔湯入豆腐鍋中遂不成其人遽飲蘿蔔湯遂

愈　范濟畧代巡述中州一代巡病嗽久不愈甚危徵醫各府歸徳僅一老醫年七十餘病嗽亦劇府官不得已以之應命行至一村渴甚叩民家求飲其家以熱水一盂飲之覺嗽似少止再求一杯又覺少愈因詢此何水其人荅曰村野無茶適煮蘿蔔乾遂以奉用醫曰吾生平最喜食此偶途中用盡敢求少許其家餽以數升醫食數日嗽全愈及見代巡病與已同診脉後出一方因向代巡云藥須醫人自煎恐他人煎不得法藥難取

效及煎時潛以蘿蔔乾加入數日代巡病愈大神其技

給冠帶作興千金遂成富室

附錄水蘿蔔

原形白而細長根葉俱淡脆無辛辣氣可生食亦有大如臂長七八寸者則土地之異也出山東壽光縣者尤鬆脆

附錄胡蘿蔔

原有黄赤二種長五六寸宜伏內畦種肥地亦可漫種

大者盈握冬初掘取生熟皆可啖可果可蔬莖高二三尺有白毛氣如蒿不可生食貧人曬乾冬月亦可拌麫充饑三伏内治地點種地肥則漫種頻澆則肥大欲收種者留至次年開碎白花攢簇如傘子如蛇牀子稍長而有毛褐色又如蒔蘿子元時始自邊塞中來故名甘辛無毒下氣補中利胸膈安五臟令人健食有益無損子治久痢一種野胡蘿蔔根細小用亦同金幼孜北征録云交河北有沙蘿蔔根長二尺許大者徑寸下支生

小者如筯色黄白氣味辛而微苦氣似胡蘿蔔𦶜亦胡蘿蔔之類但地利人力之不同耳

別録原製用胡蘿蔔鮮者切片畧煠控乾入葱丁蒔蘿茴香川椒紅豆研爛並鹽拌匀醃一時食

附録野蘿蔔

增野菜譜野蘿蔔葉似葡萄故名可熟食

萵苣

原本草一名萵菜墨客揮犀云萵菜自咼國來故名一名千金菜清異録云

咼國使者來漢隋人求得菜種酬之甚厚因名千金菜葉似白苣而尖𡽪多皺色稍青折之有白汁四月抽臺高三四尺剝皮生食味清脆糟食亦佳江東人鹽曬壓實以備方物謂之苣筍

彙考增蓼花洲閒錄五代時有僧某卓庵道邊藝蔬丐錢一日晝寢夢一金色龍食所藝萵苣數畦僧寤驚且曰必有異人至已而見一偉丈夫於所夢之處取萵苣食之僧視其狀貌凜然遂攝衣延之餽食甚勤頃刻告去僧屬之曰富貴無相忘因以所夢告且曰公他日得

志願為老僧于此地建一大寺偉丈夫乃藝祖也既即位求其僧尚存遂命建寺賜名普安

集藻五言古詩增唐杜甫種萵苣幷序既雨已秋堂下理小畦隔種一兩席許萵苣向二旬矣而苣不甲坼獨野莧青青傷時君子或晚得微禄轗軻不進因作此詩

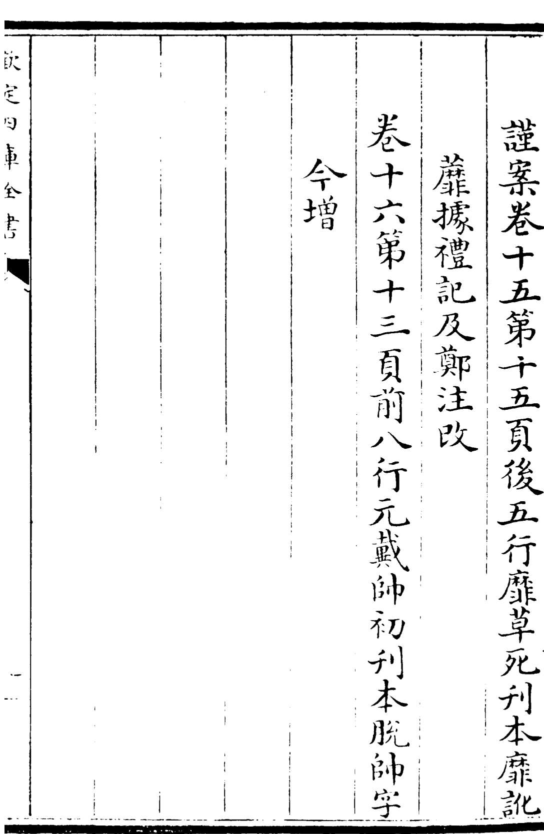
陰陽一錯亂驕蹇不復理枯旱於其中炎方慘如燬植物半蹉跎嘉生將已矣雲雷欻奔命師伯集所使指揮赤白日傾洞青光起雨聲先已風散足盡西靡山泉落

滄江霹靂猶在耳終朝紆颯沓信宿罷瀟灑堂下可以畦呼童對經始苣兮蔬之常隨事藝其子破塊數席間荷鋤功易止兩旬不甲坼空惜埋泥滓野莧迷汝來宗生實於此此輩豈無秋亦蒙寒露委翻然出地速滋蔓戶庭毀因知邪干正掩抑至沒齒賢良雖得禄守道不封已壅塞敗蘭芝衆多盛荆杞中園陷蕭艾老圃永為耻登於白玉盤藉以如霞綺莧也無所施胡顔入筐篚

別録增野蔌品 萵苣采取去葉去皮寸切以滚湯泡

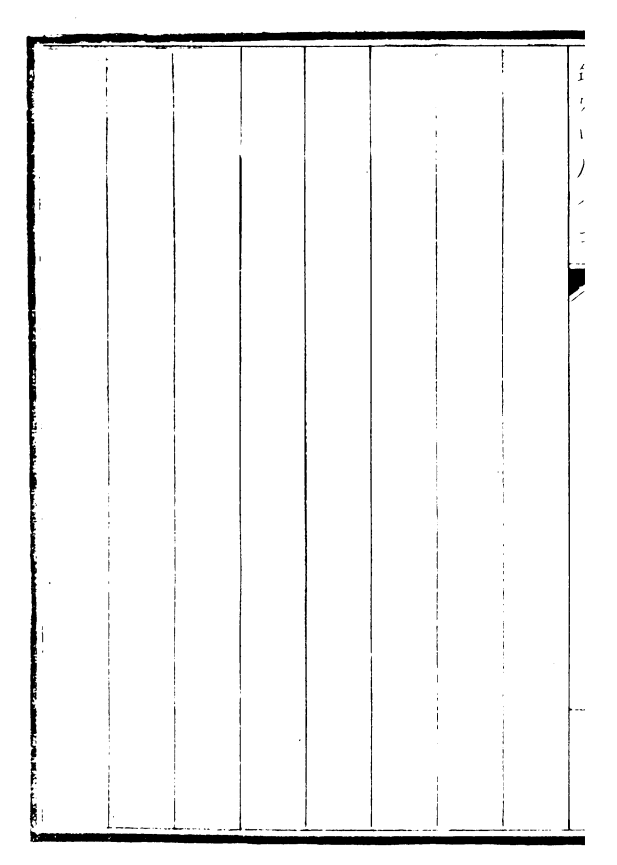
之加薑油糖醋拌之　學圃餘疏萵苣絶盛于京口鹹食脆美即旋摘烹之亦佳　原本草彭乘云萵苣有毒百蟲不敢近蛇虺觸之則目瞑不見物人中其毒薑汁解之

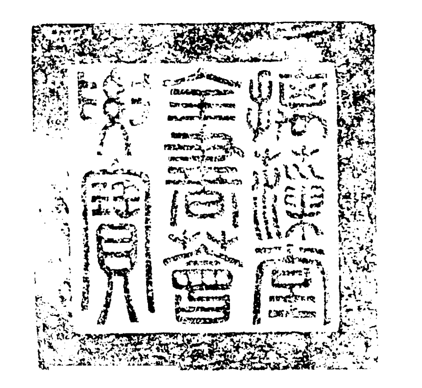
御定佩文齋廣羣芳譜卷十六



謹案卷十五第十五頁後五行靡草死刋本靡訛蘼據禮記及鄭注改

卷十六第十三頁前八行元戴師初刋本脫師字今增





總校官庶吉士臣侍朝

校對官編修臣王福清

謄録監生臣閻學澄

欽定四庫全書薈要

子部

御定廣羣芳譜卷十七

詳校官主事臣陳木

臣王杰詳校

御定佩文齋廣羣芳譜卷十七

蔬譜

菜瓜

菜瓜北方名苦瓜蔓葉俱如甜瓜生時色青質脆可生食間有苦者亦可作豉醃葅故名菜瓜熟亦微甜生秋月大小不一止可醃以備冬月之用

彙考增詩豳風七月食瓜　小雅疆埸有瓜是剝是葅

傳剎瓜為菹也 夏小正八月剎瓜注畜瓜之時也

別録原製用十香菜黄豆一斗煑爛去湯撈起用麪四斤拌匀醬二寸厚用乾蘆席上蒲包蓋窰二七候冷取出曬乾聽用菜瓜出時用廿一斤切丁鹽二斤醃一宿取出晾乾加薑絲二三斤陳皮絲半斤去皮杏仁三升每黄豉一升醃瓜水三椀加好酒一瓶拌匀再加花椒四兩大小茴香各二兩甘松三柰白芷蒔蘿各半兩拌匀以淨罈盛滿箬扎口泥封外寫東西南北四字每日

曬一面三七後可用　十香瓜切碁子塊每斤用鹽八錢諸料物同瓜拌匀缸醃一二日控乾日曬晚復入滷如此三次勿令太乾裝罈　醬瓜醬黄一斤鹽四兩先將青瓜剖開去子用石灰白礬不拘多少為末和取清水將瓜泡一日一夜取出洗淨量用鹽醃一日滚湯一掠晾乾不可日曬每瓜一斤醬麪一斤鹽四兩拌入甕中一月後醬透取瓜少帶醬入罈收貯用甚青脆甘美其醬或食或再醬蔬菜　糖醋瓜生菜瓜一片切小塊

鹽一兩五錢醃一宿撈起以汁煎滚候冷入瓜拌透又曬再用糖四兩醋一椀磁器浸入小茴香砂仁花椒紫蘇薑少許　香瓜將瓜用鹽滷浸一宿漉起用滷煎滚過曬乾用好醋煎滚候冷調砂糖薑絲紫蘇蒔蘿茴香拌勻用磁器貯用　糟瓜菜瓜以石灰白礬煎滚冷浸一伏時用煑酒泡糟鹽入銅錢百餘文拌勻醃十日取出控乾別用好糟入鹽適中煑酒泡再拌入罈收貯箬扎口泥封　瓜虀揀未熟瓜每斤隨瓣切開去瓤不用

就百沸湯焯過以鹽五兩勻擦翻轉豆豉半斤釅醋半升麪醬斤半馬芹川椒乾薑陳皮甘草茴香各半兩蕪荑二兩並爲細末同瓜一處拌勻入磁甕內醃壓于冷處頓之經半月後則熟瓜色明透絶類琥珀味甚香美

又取生瓜用竹簽穿透每瓜十枚用鹽四兩醃一宿瀝去瓜水令乾用醬十兩拌勻烈日曬翻轉又曬乾入新磁器內收用

稍瓜

增本草稍瓜一名越瓜一名菜瓜南北皆有二三月下種生苗就地生蔓青葉黄花竝如冬瓜花葉而小夏秋之間結瓜有青白二色大如㼐子一種長者至二尺許俗呼羊角瓜子狀如胡瓜子大如麥粒　原稍瓜蔓生較黄瓜頗䴥色緑而黒縱有白紋界之微凹體光而滑膚實而韌味甘寒利腸去煩熱止渴利小便解酒熱宣洩熱氣不益小兒不可與乳酥鮓同食宜忌大畧與黄瓜同

别録增倦遊雜録韓龍圖贄山東人鄉里食味好以醬漬瓜啗謂之瓜虀韓為河北都漕廨宇在大名明府府中諸軍營多鬻此物韓甞曰某營者最佳某營者次之趙説歎曰歐陽永叔甞撰花譜蔡君謨亦著茘枝譜今須請韓龍圖贄撰瓜虀譜矣 原製用糖醋瓜稍瓜分二片又横切作薄片淡曬薑絲糖醋拌匀納淨罈内十數日即可用 盤醬瓜細白麪不拘多少伏中新汲水和軟硬得法用模踏堅實切二指厚片放席上排匀以

黄蒿覆之三七後遍生黄衣取出曬極乾入水略濕刷去黄衣淨碾為細末名曰醬黄每醬黄一斤用瓜一斤炒鹽四兩七月間稍瓜熟時檢嫩全者不須去瓤先將數内鹽醃瓜一宿次日將鹽與醬麪拌匀一層醬一層瓜盛甕中每層瓜内間茄一個每日清晨盤一次日夕盤一次盤在盆内十數日即成收貯任用　糟瓜稍瓜每五斤用鹽七兩和糟匀醃用古錢五十文逐層頓十餘日取出去錢并舊糟換好糟依前醃之入甕收貯待

用　增齊民要術食經藏越瓜法糟一斗鹽三升醃瓜三宿出以布拭之復醃如此凡瓜欲得完慎勿傷傷便爛以布囊就取之佳豫章郡人晚種越瓜所以味亦異

學圃餘疏瓜之不堪生噉而堪醬食者曰菜瓜圓者如甜瓜長者如王瓜皆一類也以甜醬漬之為蔬中佳味

黃瓜

原黃瓜一名胡瓜本草云張騫使西域得種故名拾遺錄云大業四年避諱改為黃瓜俗又

呼為王瓜蔓生葉如木芙蓉葉五尖而澀有細白刺如針芒莖五稜亦有細白刺開黄花結實青白二色質脆嫩多汁有長數寸者有長一二尺者遍體生刺如小粟粒多疏花其結瓜者即隨花並出味清凉解煩止渴可生食種陽地暖則易生行陣宜整兩行微相近用樹枝棚起如人胸高附蔓於上兩行外相遠以通人行喜糞壅頻鋤勿令生草瓜生至初花鋤三四次鋤勿著根令瓜苦亦有隨地蔓生者摘瓜時宜引手摘勿踏瓜蔓亦勿翻

霞之此瓜可生食亦可醃以為菹性甘寒小兒不宜多食

彙考增述異記南康樗都縣西沿江有石室名夢口穴嘗有船人遇一人通身黄衣擔兩籠黄瓜求寄載過至岸下此人徑下崖直入石穴中　學圃餘疏王瓜出燕京者最佳其地人種之火室中逼生花葉二月初即結小實中官取以上供唐人詩云二月中旬已進瓜不足為奇矣又一種秋生者亦佳吾土俱宜閩中二三月間

食入夏枯矣

集藻七言絶句原宋陸游白苣黄瓜上市稀盤中頓覺有光輝時清閭里俱安業殊勝周人詠采薇

別錄原種植下種宜甲子庚子壬寅辛巳黄道開成日二月上旬為上時三月上旬為中時四月上旬為下時至五六月止可種藏瓜耳藏瓜皮厚可收藏者預先將畦斸數遍以土熟為度加熟糞一層又翻轉以耙耬平水飲足將子用軟布包裹水濕生芽出天晴日中種子

於內掩以浮土二指厚每晨以清糞水灌澆俟苗長茂帶土移栽苗大發旺用竹刀開其根踃間納大麥一粒結瓜碩大而久栽苗之畦修治與上同糞要熟而細一切草根須去盡　收子取生數葉即結瓜者謂之本母子留至極熟摘下截去兩頭取中央者洗淨晾乾置乾燥處勿令浥濕浥濕則難生　衛瓜瓜生蟻用羊骨引至旁棄去瓜中黃甲小蟲喜食瓜葉宜以綿兜胃去瓜忌香尤忌麝香一觸之輙瘻死一法瓜旁種葱蒜能

辟麝　藏瓜淋過灰曬乾藏瓜茄至冬如新　製用新摘瓜開作兩片將子與瓤去淨鹽醃二三日晾乾入滷醬醃十餘日滚水候冷洗淨晾乾入好麪醬醃極嫩黄瓜整醃之尤肥美茄同此　又法黄瓜茄不拘多少先用醬黄鋪在缸内次以鮮瓜茄鋪一層鹽一層又下醬黄一層瓜茄一層鹽一層如此層層相醃五七宿烈日曬之欲作乾瓜取出曝之不必用水

南瓜

原南瓜附地蔓生莖麤而空有毛葉大而綠亦有毛開黃花結實形橫圓而竪扁色黃有白紋界之微凹煑熟食味麪而膩亦可和肉作羹又有番南瓜實之紋如南瓜而色黑綠蔕頗尖形似葫蘆二瓜皆不可生食　增本草南瓜四月生苗引蔓甚繁一蔓可延十餘丈節節有根近地即著葉狀如蜀葵大如荷葉花如西瓜花結瓜正圓大如西瓜上有稜如甜瓜一本可結數十顆其色或綠或黃或紅子如冬瓜子肉厚色黃　農桑通訣

浙中一種陰瓜宜陰地種之秋熟色黄如金皮膚稍厚可藏至春食之如新疑即南瓜也

絲瓜

原絲瓜一名蠻瓜一名布瓜一名天羅絮一名天絲瓜蔓生莖緑色有稜而光葉如黄瓜葉而大無刺深緑色宜高架喜背陽向陰開大黄花五出微似胡瓜花蘂瓣俱黄少以鹽漬可點茶結實狀如瓜有短而肥者有長而瘠者瓜大寸許長一二尺或三四尺深緑色有皺點瓜首如鱉首嫩者煑熟加薑醋食同雞鴨

猪肉炒食佳不可生食性冷解毒多食敗陽九月將老者取子留作種瓤絲如網可滌器

集藻七言絶句增宋杜北山詠絲瓜寂寥籬戸入泉聲不見山容亦自清數日雨晴秋草長絲瓜沿上瓦牆生

趙梅隱詠絲瓜黄花褪束緑身長白結絲包困曉霜虚瘦得來成一捻剛偎人面染脂香

冬瓜 呼東瓜者非

原冬瓜一名白瓜一名水芝一名地芝見廣雅一名蔬蓏

在處蒔之附地蔓生莖麤如指有毛中空葉大而青有
白毛如刺開白花實生蔓下長者如枕圓者如斗皮厚
有毛初生青綠經霜則青皮上白如塗粉肉及子亦白
八月斷其梢簡實小者摘去上留大者五六枚經霜乃
熟十月足收之味甘微寒性急善走除小腹水脹利小
便止渴益氣除滿耐老去頭面熱鍊五臟有熱病者宜
食陰虛及患寒疾人久病人忌之霜降後方可食不然
成反胃病　增本草　其瓤謂之瓜練白虛如絮可以浣

練衣服其子謂之瓜犀在瓤中成列

彙考增清異録果中子繁者惟夏瓜冬瓜石榴故嗜果者目瓜爲百子甕　瀛厓勝覽蘇門荅剌國東瓜久留不敗　學圃餘疏天下結實大者無若冬瓜味雖不甚佳而性温可食　廣東志崑崍山冬瓜延蔓蒼藤徑寸實長三四丈大踰圍

集藻七言絶句增宋鄭安曉詠冬瓜　翦翦黄花秋復春霜皮露葉護長身生來籠統君休笑腹裏能容數百人

別錄原種植齊民要術種冬瓜法傍墻陰地作區圓二尺深五寸以熟糞及土相和正月晦日種既生以柴木倚牆令其緣上旱則澆之　冬瓜十月區種如區種瓜法冬則推雪著區上為堆潤澤肥好乃勝春種　收藏宜高燥處忌近鹽醋及掃箒雞犬觸犯與芥子同安置可經年不壞　收子瓜蔕灣曲貼肉者雌瓜也俟極老取子收高燥處勿浥濕留作種　製用荊楚歲時記七月採瓜犀為面脂瓤亦可作澡豆　齊民要術冬瓜削

去皮子于芥子醬中或美豆醬中藏之佳　增齊民要術瓜芥葅用冬瓜切長三寸廣一寸厚二分芥子少與胡芹子合熟研去滓與好酢鹽之下瓜唯久益佳也

食經藏梅瓜法先取霜下老白冬瓜削去皮取肉方正薄切如手版細施灰羅瓜著上復以灰覆之煮杬皮烏皮梅汁器中細切瓜令方三分長二寸熟煠之以投梅汁數月可食以醋石榴子著中竝佳也　物類相感志夏月衣蒸以冬瓜汁浸洗其跡自去　原多能鄙事蜜

煎經霜老冬瓜去皮及近瓤者用近皮肉切片沸湯焯過放冷以石灰湯浸一宿去灰水以蜜放銀石器內熬熟下瓜片微煎漉出別用蜜煎候瓜色微黄傾出待冷以磁罐收煉蜜養之　蒜冬瓜以老者去皮瓤切作一指闊白礬石灰煎湯焯過温水泡去灰氣控乾每斤用鹽二兩蒜瓣三兩同擣碎拌冬瓜裝入磁器添熬過好醋浸之　冬瓜仁七升絹袋盛投三沸湯中須臾取出曝乾如此三度清苦酒漬一宿曝乾為末日服方寸匕

能令人肥悅明目延年不老又法取子三五升去皮為丸空心日服三十九令人白淨如玉又能補肝明目治男子五勞七傷　悅澤面容白爪仁五兩桃花四兩白楊皮二兩為末食後白湯服方寸七日三服欲白加爪仁欲紅加桃花三十日面白五十日手足俱白一方有橘皮無楊皮　跌撲傷損用乾冬爪皮一兩真牛皮膠一兩剉入鍋内炒存性研末每服五錢好酒熱服仍飲酒一甌厚蓋取微汗其痛即止　損傷腰痛冬爪皮燒

研酒服一錢

壺廬本草云壺酒器盧飲器此物各象其形故名俗作葫蘆

增本草壺廬一名瓠瓜一名匏瓜圓者曰匏亦曰瓢原葫蘆匏也一名蒫姑蔓生莖長須架起則結實圓正亦有就地生者大小數種有大如盆盎者有小如拳者有柄長數尺者有中作亞腰者莖葝有絲如筋葉圓有小白毛面青背白開白花有甘苦二種甘者性冷無毒利水道止消渴苦者有毒不可食惟可佩以渡水陸農師曰項

短大腹曰瓠長如越瓜首尾如一者細而合上曰匏無柄而圓大形扁者似匏而肥圓者曰壺匏之有短柄大腹者 增本草李時珍曰長瓠懸瓠瓠之一頭有腹長柄者今人以為茶酒瓢壺盧瓠瓜蒲盧細腰者今之藥壺盧廣志謂之約腹壺亦有大小二種 名狀不一其實一類各色也處處有之但有遲早之殊竝以正月下種生苗引蔓延緣其葉似冬瓜葉而稍團有柔毛嫩時可食五六月開白花結實白色大小長短各有種色瓠中之子齒列而長謂之瓠犀爾雅云瓠棲瓣注云瓠中瓣也

彙考增詩邶風匏有苦葉疏匏葉少時可為羮今河南及揚州人恒食之八月中堅强不可食故云苦葉　原豳風八月斷壺　小雅南有樛木甘瓠纍之　幡幡瓠葉采之亨之　大雅酌之用匏　增禮記月令仲冬行秋令則瓜瓠不成　郊特牲器用陶匏以象天地之性也　周禮地官場人掌國之場圃而樹之果蓏珍異之物注蓏瓜瓠之屬　原論語吾豈匏瓜也哉焉能繫而不食　增晉書杜預傳預初攻江陵吳人知預病癭憚

其智計以瓠繫狗頸示之　南齊書卞彬傳彬性飲酒以瓠壺瓢勺杬皮為肴著帛冠十二年不改易以大瓠為火籠什物多諸詭異自稱卞田居婦為傳蠶室　梁書蕭琛傳始琛在宣城有北僧南度惟齎一葫蘆中有漢書序傳僧曰三輔舊老相傳以為班固真本琛固求得之　北齊書武成胡后傳后母范陽盧道約女初懷孕有胡僧詣門曰此宅瓠盧中有月既而生后　唐書柳玭傳玭嘗述家訓以戒子孫曰余舊府高公先君兄

弟三人俱居清列非速客不二羮胾夕食齕葍瓠而已皆保重名於世　管子六畜育於家瓜瓠葷菜百果備具國之富也　原莊子惠子謂莊子曰魏王貽我大瓠之種我樹之成而實五石以盛水漿其堅不能自舉也剖之以為瓢則瓠落無所容非不呺然大也吾為其無用而掊之莊子曰夫子固拙于用大矣子有五石之瓠何不慮以為大樽而浮乎江湖而憂其瓠落無所容則夫子猶有蓬之心也夫　增韓非子齊有居士田仲者

宋人屈穀見之曰穀聞先生之義不恃仰人而食今穀有樹瓠之道堅如石厚而無竅願獻之仲曰夫瓠所貴者謂其可以盛也今厚而無竅則不可剖以盛物而任重如堅石則不可以剖而以斟吾無以瓠為也曰然穀將以欲棄之今田仲不恃仰人而食亦無益人之國亦堅瓠之類也　鶡冠子賤生於無所用中河失船一壺千金　淮南子百人抗浮不若一人挈而趨注浮瓠也

新序魏文侯見箕季牆壞不治問其故曰不時又進

瓠羹文侯曰牆壞不築敎我無奪民農功貽我瓠羮敎我無多斂百姓　太康地記朱崖儋耳無水唯種大瓠藤斷其汁用之亦足　世說陸士衡初入洛咨張公所宜詣曰劉道真是其一既往劉尚在哀制中性嗜酒禮畢初無他言唯問東吳有長柄壺盧卿得種來否陸兄弟殊失望乃悔往　記事珠王筠好弄葫蘆每吟詠則注水於葫蘆傾已復注若擲之於地則詩成矣　酉陽雜俎儋崖種瓠成實率皆石餘　盧氏雜説鄭餘慶清

儉有重德一日忽召親朋官數人會食衆皆驚朝僚以故相望重皆凌晨詣之至日高餘慶方出閒話移時諸人皆枵然餘慶呼左右曰處分厨家爛蒸去毛莫拗折項諸人相顧以為必蒸鵞鴨之類逡廵舁臺盤出醬醋亦極香新良久就餐每人前下粟米飯一椀蒸葫蘆一枚相國餐美諸人强進而罷　清異錄瓠少味無韻葷素俱不相宜俗呼淨街槌　埤雅瓠葉庶人之菜也菜無微於瓠葉　原婦人歸外家外舅姨皆以新葫蘆兒

贈之俗云宜長外甥

集藻五言律詩原唐杜甫除架束薪已零落瓠葉轉蕭疎幸結白花了寧辭青蔓除秋蟲聲不去暮雀意何如寒事今牢落人生亦有初　鄭審酒席賦得匏瓢華閣與賢開仙瓢自遠來幽林常伴許陋巷亦隨回挂影憐紅壁傾心向緑杯何曾斟酌處不使玉山頽　增元范梈種瓠或言種瓠蔓長必翦其標乃實余齋所種因樹為架蔓緣不已果多虛花欲去之慮傷其凌霄之意因

賦五言為之解嘲云豈是階庭物支離亦自奇已殊凡草蔓綴得好花枝帶雨寧無實凌霄必有為啾啾羣鳥雀從汝踏多時　秋後瓠果成一實輪囷可愛余嘉其晚成而不羣答賦云嘉瓠吾所愛孤高更可人不虛種植意終繫發生神有葉誠藏用無容豈識真明年應見汝衆子亦輪囷

七言律詩增金麻九疇三弟手植瓠材且有詩予亦戲作為愛胡盧手自栽弱條柔蔓漸縈回素花飄後初成

實碧蔭濃時可數枚試問老禪藤繳去何如游子杖挑來早知瓠落終無用只合江湖養不才

五言絶句增明高啓摘瓠輪囷卧霜露秋曉摘初歸自笑詩人骨何由似爾肥

七言絶句增宋楊萬里笑殺桑根甘瓠苗亂他桑葉上他條向人更逞廋藏巧却到桑梢挂一瓢

詩散句增宋孝武帝匏漿調秋葉　唐李白魯叟悲匏瓜　朱慶餘荒蔓露青匏　宋陸游家園瓜瓠漸輪囷

元王逢籬落緣雲瓠子肥　明僧道衍嫩瓠肥白纔

焯䏶

別錄增國語諸侯伐秦及涇莫濟叔向見叔孫穆子穆

子曰豹之業及匏有苦葉矣不知其他叔向退台舟虞

與司馬曰夫苦匏不材與人共濟而已是行也魯人以

莒子先濟諸侯從之　蜀志張裔傳裔為益州太守雍

闓曰張府君如瓠壺外雖澤而内實麤　唐書禮樂志

有葫蘆笙簫　博物志庭州灞水以金銀鐵器盛之皆

漏唯瓠葉不漏　酉陽雜俎瓠牛踐苗則子苦　爾雅翼天之匏瓜星一名天雞在河鼓東曹植洛神賦歎匏瓜之無匹兮詠牽牛之獨處阮瑀止慾賦曰傷匏瓜之無偶悲織女之獨勤則古稱匏瓜皆謂星爾　原種植葫蘆冬瓜茄瓠瓠子黄瓜菜瓜俱宜天晴日中下種每晨以清糞水澆之二月下旬栽則五月中旬結實若三月種則太遲矣種法正月預以糞和灰土實填作一坑候土發過熱篩過以盆盛土種諸子常灑水日曬暖夜

收暖處候生甲時分種于肥地常以清糞水灌澆上用低棚蓋之待長帶土移栽俟引蔓結子子外之條掐去之凡留子初生二三子不佳取第四五者留之每科留三枚即足餘旋食之　種大葫蘆正月中掘地作坑深數尺或至一丈填實油蔴菉荳爛草葉一層糞土一層如此數重向上一尺餘糞土填之坑方四五尺每坑只種十餘顆二月下子待生長尺許揀擇肥好者四莖每兩莖相縛著一處仍以竹刀刮去半邊以物纒住以牛

糞黄泥封之一　如接樹法裹待生做一處只留一頭取此兩莖亦如前法四根合作一根長大只留一根待結葫蘆只揀取兩箇周正好大者餘俱去之依此葫蘆極大每箇可盛一石　長頸葫蘆如前法如欲將長頭打結待葫蘆生成趁嫩時將其根下土挖去一邊却輕擘開根頭搯入巴豆肉一粒在根裏仍將土罨其根俟二三日通根藤葉俱輭敝欲死却任意將葫蘆結成或絛環等式仍取去根中巴豆照舊培澆過數日復鮮如故

俟老收之　增物類相感志葫蘆照水種自正　原製用崔豹古今注匏瓠也壺盧瓠之無柄者也瓠有柄者懸瓠可以為笙曲沃者尤善秋乃可用之則漆其裏瓢亦瓠也瓠其總瓢其别也　增嶺表錄異胡盧笙交趾人多取無柄之瓠割而為笙上安十三簧吹之音韻清響雅合律吕　記事珠唐世風俗貴重葫蘆醬桃花醋逢原記李適之酒器有瓠子巵　原埤雅匏苦瓠甘酌酒冬盛則暖夏盛則寒　增埤雅壺性善浮要之可

以涉水南人謂之要舟　爾雅翼河汾之實有曲沃之
懸匏焉良工取以為笙　瀛厓勝覽古俚國以葫蘆為
樂器　原王氏農書匏之為用甚廣大者可煑作素羮
可和肉煑作葷羮可蜜煎作果可削條作乾小者可作
盒盞長柄者可作噴壺亞腰者可盛藥餌苦者可治病
瓠之為物也纍然而生食之無窮烹飪咸宜最為佳
蔬種得其法則其實碩大小之為瓠杓大之為盆盎盧
瓢可以喂猪犀瓣可以灌燭舉無棄材濟世之功大矣

農桑撮要做葫蘆茄乾茄削片葫蘆匏子削條曬乾收依做乾菜法　千金月令冬至日取葫蘆盛葱根莖汁埋于庭中夏至發開盡為水以漬金玉銀石青各三分自消曝乾如飴可休糧久服神仙名曰金液漿

瓠子

原瓠子江南名扁蒲就地蔓生處處有之苗葉花俱如葫蘆結子長一二尺夏熟亦有短者麤如人肘中有瓤兩頭相似味淡可煑食不可生噉夏月為日用常食至

秋則盡不堪久留性冷無毒除煩止渴治心熱利水道調心肺治石淋吐蛔蟲壓丹石毒

茄子

原茄子一名落蘇酉陽雜俎云錢王有子跛足以聲相近故呼落蘇一名小菰見晉書先一名崑崙瓜見大業拾遺録云改呼茄子為崑崙紫瓜清異録云人間但名𧎥儀注崑味有紫青白三種老則黄如金來自暹羅紫者又名紫膨脝說本黄庭堅白者又名銀茄又一種白者名渤海茄形圓有蔕有萼大者如甌又一種白花青色稍扁一種白

而扁謂之番茄此物宜水勤澆多糞則味鮮嫩自小至大生熟皆可食又可曬乾冬月用如地瘠少水者生食之刺人喉一種水茄形稍長亦有紫青白三色根細末大甘而多津可止渴此種尤不可缺水與糞此數種在在有之味甘寒丹溪謂茄屬土甘而降火莖鹿䴥如指紫黑有刺葉如蜀葵葉亦紫黑有刺開花時摘其葉布通衢規以灰令人物踐踏之則子繁俗名嫁茄熟者食之厚腸胃火炙食之甚美北方以為常食南人不敢生食

云動氣發瘡及痼疾患冷氣人忌用秋後茄發眼疾

增本草 株高三四尺葉大如掌自夏至秋開紫花五瓣相連五稜如縷黄蘂緑蔕蔕包其茄茄中有瓤瓤中有子子如脂麻有團如栝樓者有長四五寸者

彚考增南史蔡樽傳樽為吳興太守不飲郡井齋前自種白莧紫茄以為常餌詔褒其清　嶺表錄異交嶺茄樹經冬不凋有二三年漸成大樹者其實如瓜也　拾遺記淇漳之鱧脯以青茄　原水經注石頭對西蔡浦

長百里上有大荻浦下有茄子浦 酉陽雜俎有新羅種色稍白形如雞卵西明寺僧造玄院中有其種 增酉陽雜俎 茄子本蓮莖名革遐反今呼茄未知所自成式因就節下食有茄子數蔕偶問張周封故事張云一名落蘇事具本草嶺南茄子宿根成樹高五六尺姚向曾為南選使親見之 真臘風土記蔬菜有葱芥韭茄瓜西瓜王瓜瓜茄正月間即有之茄樹有經數年不除者 容齋隨筆浙西常茄皆皮紫其白者為水茄江西

常茄皆皮白其紫為水茄亦一異也

集藻頌原宋張舜民茄子頌身累百贅頸附千疣採之不勤茹之頗柔

五言律詩增明董其昌詠紫茄五首何物崑崙種曾經御苑題似葵能衛足非李亦成蹊落實尋常味攀條徑寸低玉盤如可薦寧復悵雲泥　欲辨嘉蔬種應同藿食人纍垂貪結子低矮巧藏身被壠千苞赤連畦萬顆勻清齋頻擷取老圃未生嗔　纂纂稱天茁芊芊見土

毛知非豐歲寳聊佐腐儒饕落處寧為鍬投來頗似桃米家圖婁樹怪爾矗雲高　卑棲性所便尺五即為天每帶胭脂色來登玳瑁筵江尊下豉美蒟醬點庖鮮能誤青鞋客忙趨過郤田　不敢怨無詩秋當詠菊時封闞丸可弄覆餗印何罍槐國分陰近僬僥假蓋遲誰知讖吉意更好助觀頤

五言絶句增明吳寛題畫茄種茄糞壤中地力亦易竭厥狀雖不同難將味分别

七言絶句原宋黄庭堅謝楊履道送銀茄四首　藜藿盤中生精神珍蔬長蔕色勝銀朝來鹽醯飽滋味已覺瓜瓠謾輪囷　君家水茄白銀色殊勝埧裏紫彭亨蜀人生疏不下箸君與北人俱眼明　白金作顆非椎成中有萬粟嚼輕氷戎州夏畦少蔬供感君來飯在家僧　畦丁收盡垂露實葉底猶藏十二三待得銀包已成穀更當乞種過江南

增鄭安曉青紫皮膚類宰官光圓頭腦作僧看如何緇俗偏同嗜入口原來總一般　元

錢選題秋茄圖憶昔毘山愛寫生瓜茄任我筆縱橫自憐老去翻成拙學圃今猶學不成　明陳憲章荅送茄瓜兩頭肥綠壓肩斜五月江園始送瓜童子近前與翁語小籃瓜底是新茄　同將形色委人間竊比高松一鶴閑口腹累人都未免茄瓜籃裏又詩還

詩散句增梁沈約紫茄紛爛熳　唐柳宗元珍蔬折五茄　元方回茄藤宜硬地　宋張耒映葉乳茄濃黛抹

別錄增白獺髓趙希倉倅紹興日令庖人造燥子茄子

欲書判食單問廳吏茄字吏曰草頭下著加即援筆書草下用家字乃蒙字郡人目曰燥子蒙　原種植二月下子須肥熟地常澆灌之俟四五葉帶土移栽相離尺許根宜築實虛則風入難活區土不宜有浮土恐雨濺泥污葉則萎而不茂宜天晴栽鋤治培壅功不可缺

王氏農書茄視他菜最耐久供膳之餘糟鹽豉醋無所不宜須廣種之　務本新書茄開花斟酌窠數削去枝葉再長晚茄　老圃常談種茄二十科糞壅得所可供

一人食　增種樹書種茄子時初見根處擘開納硫黃一星以泥培之結子倍多其大如盞味甘而益人　茄著五葉因雨栽之　原收種九月黃熟時摘取擘四瓣或六瓣曬極乾懸之房內或向陽處勿浥濕臨種時水泡取子淘淨去其浮者　製用糖醋茄新嫩茄切三角沸湯煠過麄布包壓乾鹽醋醃一宿曬乾薑陳皮蒔蘿茴香紫蘇為末拌勻煎滚糖醋澆曬乾收貯用時以湯泡過香油煠用　糟茄天晴日停午摘嫩茄去蔕用沸

湯焯過候冷以軟帛拭乾每十觔用鹽二十兩飛過白礬末秤一兩酒糟十觔拌匀入罈泥封久而茄色愈黄透不黑　食香茄切小塊每觔用鹽四兩以食香同茄拌匀醃一二日控乾日曬晚復入滷水如此三五次收貯　醬茄九月間將好嫩茄去蔕酌量用鹽醃五日去水別用市醬醃五七日其水盡去揩乾曬一日方可入好醬内　蒜茄深秋摘下茄去蔕揩淨用常醋一椀水一椀合煎微沸將茄煠過控乾擣蒜并鹽和冷定醋水

拌勻納磁罈　蝙蝠茄嫩茄切四瓣滚湯煮將熟搨好醬上俟稍鹹取出加椒末麻油入籠蒸香籠内托以厚麪餅㪅油　芥末茄嫩茄切條不洗曬乾多著油鍋内加鹽炒熟入磁盆内攤冷用乾芥末拌和磁礶收　燒茄乾鍋内每油三兩擺去蔕茄十箇盆蓋燒候軟如泥入鹽醬料物麻杏泥拌入蒜尤佳　鵪鶉茄嫩者切細縷焯過控乾以鹽醬椒蒔茴橘杏甘草紅豆研細末拌曬蒸收用時以湯泡蘸香油煠用　茄大切三片小二

片用河水浸半時撈入鍋内加鹽用水煑一滚取出曬至晚仍入原湯再煑一滚留鍋内明早後煑一滚再曬至晚如前再煑以湯盡為度曬至極乾入罈内收　增

物類相感志茄子以爐灰藏之可至四五月　靈苑方

腸風下血用經霜茄連蔕燒存性為末每日空心温酒服二錢　圖經本草腰脚風血積冷筋急拘攣疼痛者取茄子五十觔切洗以水五斗煑取濃汁濾去滓更入小鐺中煎至一升以來即入生粟粉同煎令稀稠得所

取出搜和更入麝香硃砂末同丸如梧子大每日用秫米酒送下三十九近暮再服一月乃瘥

附錄 苦茄

增本草陳藏器曰苦茄野生嶺南樹小有刺子塗癰腫根亦可作湯浴主治瘴氣

緬茄

原滇南雜記緬茄出緬甸大而色紫蔕圓整蠟色者佳今會城絕不可得多以小者於蔕上刻人物鳥獸之形

殊殺風景過滇中者多市之而滇中人亦以此贈遠

集藻五言絶句增宋劉子翬緬甸實如瓜垂金粲秋色

誰刻紫瓊瑶玲瓏投遠客

土菌

增爾雅中馗菌注地蕈也似蓋今江東名爲土菌亦曰馗厨可啖　本草李時珍曰中馗神名又槌名也此菌若繖其狀如槌及中馗之帽故以名之　土菌一名杜蕈一名地蕈一名菰子一名地雞一名獐頭氣味甘寒

陳藏器曰地生者為菌木生者為檽江東人呼為蕈凡菌從地中出者皆主瘡疥牛糞上黑菌尤佳若燒灰地上經秋雨生菌重臺者名仙人帽大主血病菌冬春無毒夏秋有毒有蛇蟲從下過也夜中有光者欲爛無蟲者煑之不熟者煑訖照人無影者上有毛下無紋者仰卷赤色者並有毒孟詵曰菌子槐樹上者良野田中者有毒汪頴曰凡煑菌投以薑屑飯粒若色黑者殺人否則無毒　又鬼蓋叢生垣墻下旦生暮死一名地蓋一

名朝生即今鬼繖一名鬼屋　地芩生腐木積草處大雨生蓋黃白色四月采之　鬼筆生糞穢處頭如筆紫色名朝生暮落花　陳仁玉菌譜

合蕈 生韋羌山寒極雪收春氣欲動土鬆芽活此菌候也菌質外褐色肌理玉潔芳薌韻味一發釜鬵聞百步外蓋菌多種例柔美皆無香獨合蕈香與味稱合蕈始名舊傳昔嘗上進標以台蕈上遂見誤讀因承誤云孟溪山中亦同時產惟蕈柄高無香氣土人以是別于韋羌焉

稠膏蕈 生孟溪山秋中霖雨零露浸釀山膏木腴蓓蕾為菌花戢戢多生山絕頂高樹杪初如蕊珠圓瑩類輕酥滴乳淺黃白色味尤甘勝已乃傘張大幾掌味頓渝矣春時亦間生不能多稠膏得名土人謂稠木膏液所生耳合蕈他邦猶或有之此菌獨此山所產故尤可貴貴法當徐下鼎溜伺涫

沸漉起謹勿七撓撓則涎腥不可食性參和衆味而特全于酒烹齊既調溫厚滑甘或欲致遠則復湯蒸熟貯之瓶罌然其味去出山遠也

栗殼蕈 寒氣至稠膏將盡栗殼色者則其績也

松蕈 生松陰採無時

竹蕈 生竹根味極甘

麥蕈 多生溪邊沙壤鬆土中俗名麥丹蕈未詳味殊美絕類北方摩姑

玉蕈 生山中初寒時色潔皙可愛故名玉然作羮微韌俗名寒蒲蕈

黃蕈 叢生山中梔鬱黃色俗名黃纘又有名黃犢者性峭硬有味

紫蕈 赬紫色亦山中產俗名紫富蕈品為下

四季蕈 生林木中味甘而肌理麤峭不入品

鵝膏蕈 生高山狀類鵝子久乃纖開味殊甘滑不謝稠膏然與杜蕈相亂杜蕈者生土中俗言毒螫氣所成食之殺人甚美有惡宜在所黜凡中其毒者必笑解之宜以苦茗雜白礬勻新水併咽之無不立愈

潘之恒廣菌譜

杉菌 出宜州生積年杉木上狀若菌採無

時

皁角蕈 生皁樹上不可食

香蕈 香蕈生桐柳枳椇木上紫色者名香蕈字从草从覃覃延也蕈味雋永有覃延之意

天花蕈 即天花菜出五臺山形如松花而大于斗香氣如蕈白色食之甚美

麻菰蕈 出東淮北山間埋桑楮木于土中澆以米泔待菰生采之長二三寸本小末大白色柔軟其中空虛狀如未開玉簪花俗名雞足麻菰謂其味狀相似也一種狀如羊肚有蜂窠眼者名羊肚菜

雞㙇蕈 出雲南生沙地間丁蕈也高脚繖頭土人采烘以充方物按通雅作雞㙇雲南志謂之雞葼雞以形言葼者飛而歛足之貌說本楊慎或作蟻㙇以其産處下皆蟻穴貴州志云下有蟻若蜂房狀又名蟻夆

雷蕈 出廣西橫州遇雷過即生須疾采之稍遲則腐或老不堪用矣作羹甚美亦如雞㙇之屬其價竝珍

舵菜 即海舶舵上所生菌也亦不多得

竹蓐 即竹菰也草更生曰蓐得溼溫之氣而成本草作竹肉因其味

也生慈竹林夏月逢雨滴汁著地涌出如鹿角白色者可食生苦竹枝上如雞子如肉臠者有大毒又曰竹菰生朽竹根節上狀如木耳或紅白色酉陽雜俎云江淮有竹肉大如彈丸味如白雞即此物也惟苦竹生者有毒

萑菌 萑當作雈乃蘆葦之屬讀如桓若音觀乃鳥名或以為鸛屎所化非也今渤海蘆葦澤中鹹鹵地往往有之其菌色白輕虛表裏相似與衆菌不同出滄洲秋雨以時乃有之若天旱久霖即稀日乾者良

彙考增莊子樂出虛蒸成菌　列子朽壤之上有菌芝者生于朝死于晦　呂氏春秋　和之美者越駱之菌　潛夫論中堂生負苞山野生蘭芷負苞朽木菌也　博物志江南諸山郡中大樹斷倒者經春夏生菌謂之椹

食之有味而忽毒殺人云此物往往自有毒者或云蛇所著之楓樹生者啖之令人笑而不止治之飲水漿即愈　酉陽雜俎宋州莆田縣破岡山武宗二年巨石上生菌大如合簣莖及蓋黄白色其下淺紅盡為過僧所食云美倍諸菌　開成元年春成式修竹里私第書齋前有枯紫荆數枝蠹折因伐之餘尺許至三年秋枯根上生一菌大如斗下布五足頂黄白兩暈緑垂裙如鵞鞴高尺餘至午色變黑而死焚之氣如麻香成式嘗置

香爐於枅臺每念經門生以為善徵後覽諸志怪南齊吳郡褚思莊素奉釋氏眠於渠下短柱是柟木去地四尺餘有節大明中忽有一物如芝生於節上黄色鮮明漸漸長數尺數日遂成千佛狀面目爪指及光相衣服莫不完具如金鍱隱起摩之殊軟常以春末生秋末落落時佛形如故但色褐耳至落時其家貯之箱中積五年思莊不復住其下亦無他顯盛闔門壽考思莊父終九十七兄年七十健如壯年　雲仙雜記齊文宣帝凌

虚宴取香菌以供品味有銅釘菌分絲菌　清異錄菌蕈有一種食之令人得乾笑疾士人戲呼為笑矣乎

茅亭夜話淳化中有民支氏于昭覺寺設齋寺僧市野蕈有黒而斑者或黄白而赤者為齋食衆僧食訖悉皆吐瀉亦有死者時有醫人急告之曰但掘地作坑以新汲水投坑中攪之澄清名曰地漿每服一小盞不過再三其毒即解當時甚滅得人夫蕈菌之物皆是草木變化生樹者曰蕈生于地者曰菌皆濕氣鬱蒸而生又有

生于腐骸毒蛇之上者大而光明人誤以為靈芝食而速死故書之以警其誤　墨客揮犀有菌生于朽木或糞壤上其形如瑞芝潔白可愛夜則有光可以鑑物

內觀日疏　謝幼貞嗜菌庭中忽生一菌狀如飛鳥沈子玉曰此謂禽芝以處女中單覆之則活煑而食之可數百歲謝入取中單有隣女乞火跨之翩然飛去謝但歎恨而已　五臺山記　山盡豫章之材居僧苦其荒塞斧斤不力在在付之一炬樹故名柴木得雨之後精氣慾

生菌如斗壯所云天花者也牧兒得一本輙易一縑

居山雜志山中雨後多生菌其一名曰蕈凡有數種惟春末最多八月雖有而不時其小者可食山人饜之而城居不多得也樵童得者負以�籠多售於楓橋市郭人爭買之與珍異等以其非植而有故也　荆溪疏竹茹蕈也小如錢赤如丹砂生以二月山中所在有之不獨竹下風味極佳當為伊蒲第一

集藻序增宋陳仁玉菌譜序芝菌皆氣茁也靈華三秀

稱瑞尚矣朝菌晦朔莊生訕之至若儔其食品古則未聞自商山茹芝而五臺天花亦甲羣彙仙居界台栝叢山峻拔仙靈所宮爰産異菌林居巖栖者左右芼之固藜莧之至腴蓴葵之上瑞比或以羞王公登玉食自有此山即有此菌未有此遇也遇不遇無與菌事緊欲盡菌性而究其用第其品作菌譜

文賦散句增漢張衡思玄賦　咀石菌之流英　魏嵇康蓉難養生論金丹石菌　周庾信小園賦　連珠細菌長

柄寒匏

七言古詩增宋楊萬里蕈子空山一雨山溜急漂流桂子松花汁土膏鬆暖都滲入蒸出蕈花團戢戢戴穿落葉忽起立撥開落葉百數十蠟面黃紫光欲濕酥莖嬌脆手輕拾色如鵞掌味如蜜滑似蓴絲無點澀傘不如笠釘勝笠香留齒牙麝莫及菘羔楮雞避席揖餐玉茹芝當却粒作羹不可疎一日作腊仍堪貯盈筴　金朱弁謝崔致君餉天花三年北饌飽羶葷佳蔬頗憶南州

味地萊方為九夏珍天花忽從五臺至崔侯胸中散千卷金甌名相傳雲裔愛山亦如謝康樂得此擕歸豈容易應憐使館久寂寥分餉明明見深意堆盤初見瑶草瘦鳴齒稍覺瓊枝脆樹雞濕爛慚叩門桑蛾青黄漫趨市赤城菌子立萬釘今日因君不知貴乖龍耳僅免一割沙門業已通三世偃戈息民未有術雖復加餐祇增媿雲山去此縱不遠口腹何容更相累報君此詩永為好捧腹一笑萬事置　明史遷菌子詩追和楊廷秀韻

松花罔頭雷雨急坡陀流膏漬香汁新泥日蒸氣深入穿苔破鮮釘戢戢如蓋如芝萬玉立紫黄百餘紅間十繖支微匀滑更濕頂筐盛之行且拾天隨杞菊漫苦澀采歸芼之脱巾笠桑蛾楮雞皆不及媒姑天花當拱揖鹽豉作羮炊玉粒先生飽飯踏曉日更遣樵青行負笈

五言律詩增元許有壬沙菌牛羊膏潤足物産借英華帳脚駢遮地釘頭怒戴沙齋厨供玉食毳索出氈車莫作垂涎想家園有莫邪

七言律詩增宋蘇軾與參寥師行園中得黃耳蕈

遺化何時取衆香法筵齋鉢久凄凉寒蔬病甲誰能采落葉空畦半已荒老楮忽生黃耳菌故人兼致白芽薑蕭然放箸東南去又入春山筍蕨鄉

五言絕句增宋朱子紫蕈

誰將紫芝苗種此槎上土便學商山翁風餐謝肥羜

白蕈聞說閬風苑瓊田産玉芝不收雲表露烹瀹詎相宜

七言絕句

御製天花靈山過雨萬松青朶朶緗雲摘翠屏玉笈重緘勑

飛騎先調六膳進　慈寧

增明楊慎沐五華送雞㙡海上天風吹玉芝樵童睡熟

不曾知仙人住近華陽洞分得瓊英一兩枝

詩散句增宋汪藻戢戢寸玉嫩纍纍萬釘繁中涵煙霞

氣外絶沙土痕下筋極雋永加餐亦平温　程俱驚雷

發蒸菌自可當夏鷩　蘇軾筍如玉筯蕈如簪强飲且

爲山作主　黄庭堅驚雷菌子出萬釘白鵞拆掌鷩解

甲　僧北磵香風薰陶紫芝秀陸地挺特荷錢圓　唐王維顧乏釘頭菌　劉禹錫橋柱黏黃菌　張籍掃窓秋菌落　朱慶餘深籬藏白菌　皮日休頳檐倒菌黃

宋范成大柳菌黏枝住　唐元稹菌生香案正當衙

韋莊幾處籬懸白菌肥　宋王安石濕濕嶺雲生竹菌

陸游黃耳蕈生齋鉢富　方岳雷樹生釘肥勝肉

元馬祖常九秋雷隱菌收釘

别録增三餘贅筆蕈生皆陰濕地風味殊美然間有毒

食之往往殺人近傳一法煑時和燈心草或以銀簪淬之若燈心草與簪色黒即有毒棄之勿食　野蔌品用朽桑木樟木楠木截成一尺長段臘月掃爛葉擇肥陰地和木埋于深畦如種菜法春月用米泔水澆灌不時菌出逐日灌以三次即大如拳采同素菜炒食作脯俱美木上生者不傷人

木耳

增本草木耳一名木檽一名木菌一名木樅一名樹雞

一名木蛾曰耳曰蛾象形也曰檽以軟濕者佳也曰雞曰摐因味似也南楚人謂雞為摐曰菌猶蜠也亦象形也蜠乃貝子之名或曰地生為菌木生為蛾生朽木之上無枝葉乃濕熱餘氣所生其良毒亦隨木性今貨者亦多雜木惟桑柳楮榆之耳為多桑耳一名桑檽一名桑蛾一名桑雞一名桑黃一名桑臣一名桑上寄生桑檽以下皆軟耳之名桑黃以下皆硬菰之名槐耳一名槐檽一名槐菌一名槐雞一名赤雞一名槐蛾此槐樹上菌也當取堅如桑耳者煮漿粥安槐木上草覆之即生蕈榆耳八月采之令人不飢按蔡邕云榆肉榆蕈也腴脆無比大者數斤即指此種柘耳一名柘黃楊櫨耳出南山

集藻五言絶句增宋朱子木耳蔬腸久自安異味非所

誇樹耳黑垂𦘫登盤今亦乍

詩散句增宋汪藻溪邊卧枯柳雨餘忽生耳

別錄增齊民要術作木耳菹法取棗桑榆柳樹邊生尤軟濕者煑五沸去腥汁出置冷水中淨洮又著酢漿水中洗出細縷切訖胡荽葱白下豉汁漿清及酢調和適口下薑椒末甚滑美

附錄石耳

增本草石耳一名靈芝生天台四明河南宣州黄山巴

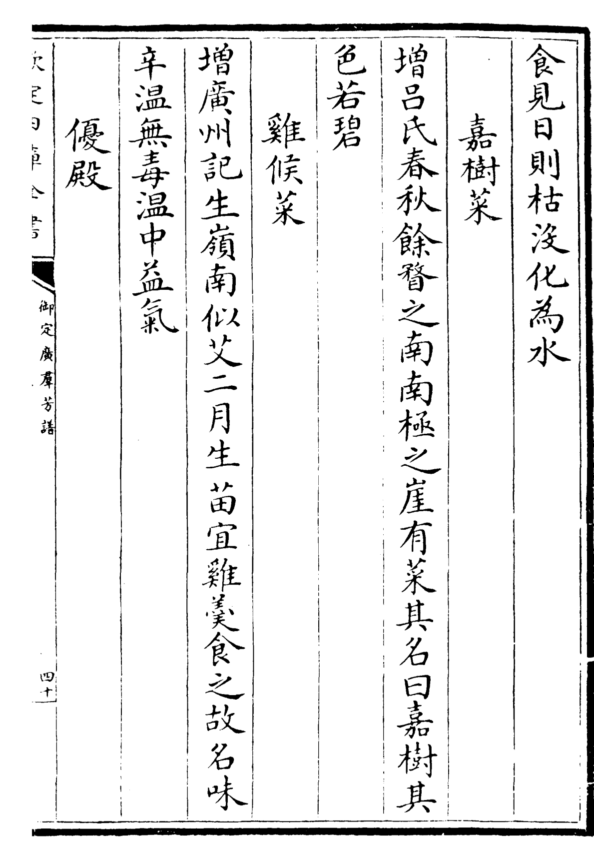
西邊徼諸山石崖上遠望如烟爐山亦有之狀如地耳山僧采曝餽遠洗去沙土作茹勝于木耳

集藻七言古詩增宋黄庭堅荅永新宗令寄石耳飢欲食首山薇渴欲飲頳川水嘉禾令尹清如冰寄我南山石上耳筠籠動浮煙雨姿淪湯磨沙光陸離竹萌粉餌相發揮芥薑作辛和味宜公庭退食飽下筯杞菊避席遺萍虀鴈門天花不復憶況及桑鵝與楮雞小人藜羹亦易足嘉蔬遺餉荷眷私吾聞石耳之生常在蒼崖之

絕壁苔衣石腴風日炙捫蘿挽葛探萬仞側足委骨豺虎宅佩刀買犢劒買牛作民父母令得職閔仲叔不以口腹累安邑我其敢用鮭菜煩嘉禾願公不復甘此鼎免使射利登崖巇

地耳

增本草地耳一名地踏菰亦石耳之屬生于地者狀如木耳春夏生雨中雨後亟采之見日即不堪味甘寒無毒主明目益氣　野菜譜地踏菜一名地耳雨後采熟



食見日則枯沒化爲水

嘉樹菜

增呂氏春秋餘晉之南南極之崖有菜其名曰嘉樹其色若碧

雞侯菜

增廣州記生嶺南似艾二月生苗宜雞羮食之故名味辛温無毒温中益氣

優殿

增南方草木狀合浦有菜名優殿以豆醬汁茹食之甚香美

葙

增廣志葙根以為菹香辛

買菜

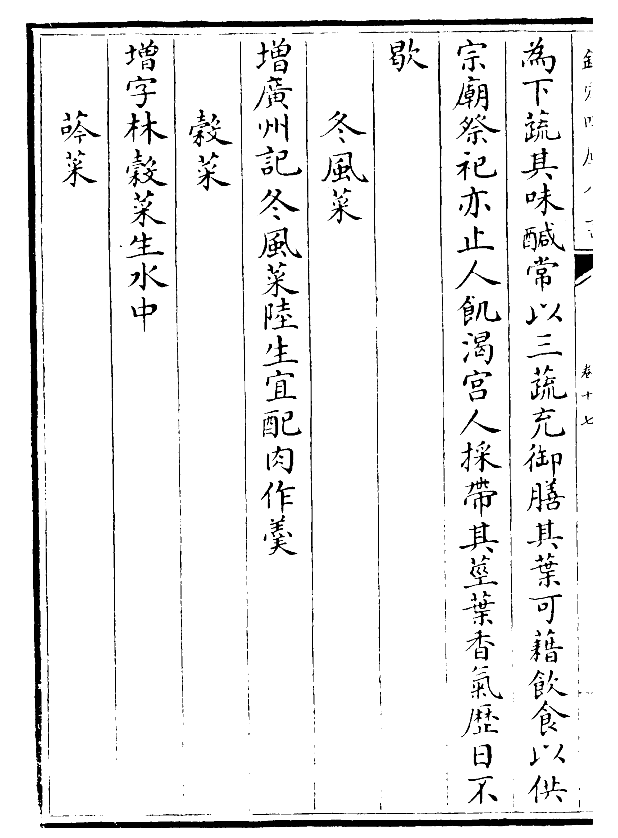
增吳志孫皓傳天紀三年有買菜生工人吳平家高四尺厚三分如枇杷形上廣尺八寸下莖廣五寸兩邊生菜綠色東觀按圖名買菜作平慮草遂以平為平慮郎

專蹄菜

增吳書趙洛使魏魏人曰聞江東有專蹄菜作若為食洛曰當得倉鯀以作羮

芸薇

增拾遺記咸寧四年立芳蔬園于金墉城東多種異菜有菜名曰芸薇類有三種紫色者最繁味辛其根爛漫春夏葉密秋蕤冬馥其實若珠五色隨時而盛一名芸芝其色紫為上蔬其味辛色黄為中蔬其味甘色青者



為下蔬其味鹹常以三蔬充御膳其葉可藉飲食以供宗廟祭祀亦止人飢渴宮人採帶其莖葉香氣歷日不歇

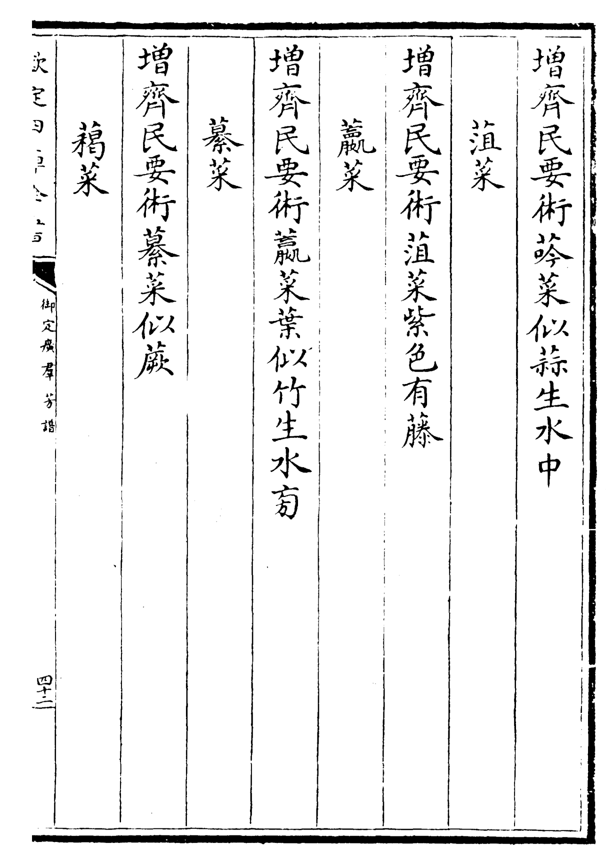
冬風菜

增廣州記冬風菜陸生宜配肉作羹

𣪊菜

增字林𣪊菜生水中

岺菜



增齊民要術葕菜似蒜生水中

葅菜

增齊民要術葅菜紫色有藤

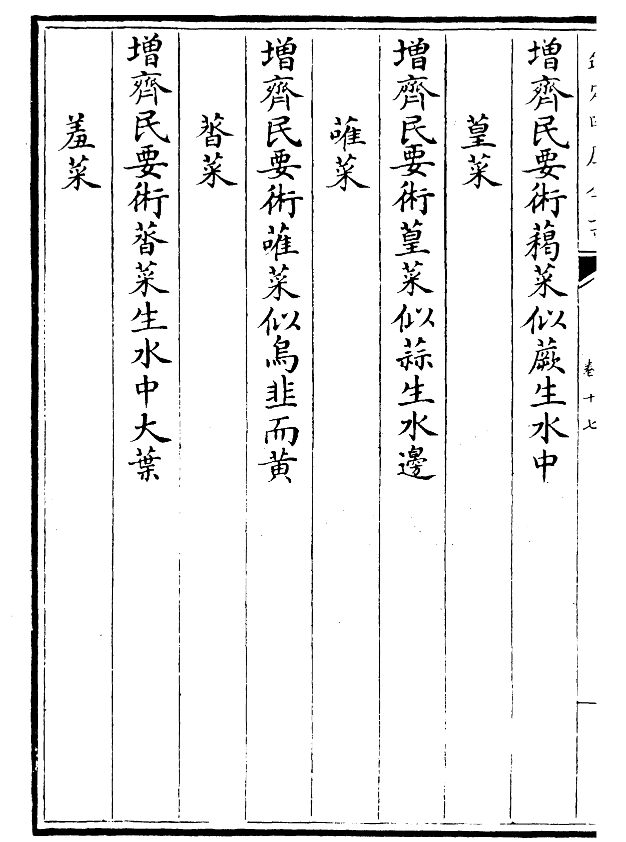
蘮菜

增齊民要術蘮菜葉似竹生水旁

蘩菜

增齊民要術蘩菜似蕨

𦽔菜



增齊民要術薵菜似蕨生水中

蓳菜

增齊民要術蓳菜似蒜生水邊

䕑菜

增齊民要術䕑菜似烏韭而黃

䈜菜

增齊民要術䈜菜生水中大葉

䓤菜

增異物志安南有羞菜蔓生水上甘美可食人過池中以手指曰爾羞否即時憔悴待其人去漸青如初

佛土菜

增唐書西域傳貞觀二十一年有健達王獻佛土菜莖五葉赤華紫鬚

孟娘菜

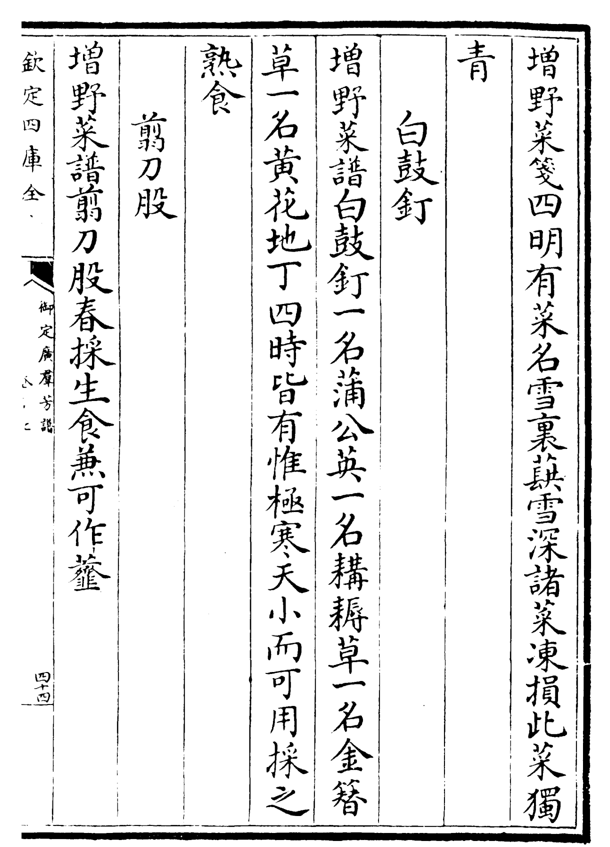
增酉陽雜俎江淮有孟娘菜竝益肉食

眞珠菜

增益部方物畧記真珠菜戎瀘等州有之生水中石上翠縷纖曼首貫珠蜀人以蜜熬食之或以醯煮可致數千里不壞也　黄山志真珠菜藤本蔓生暮春發芽每芽端綴一二蘂圓白如珠葉脆緑如茶連蘂葉腊之香甘鮮滑他蔬讓美

集藻贊增宋宋祁真珠菜贊植根水中端若串珠皿而瀹之可以代蔬

雪裏蕻



增野菜箋四明有菜名雪裏蕻雪深諸菜凍損此菜獨
青

白鼓釘

增野菜譜白鼓釘一名蒲公英一名耩耨草一名金簪
草一名黄花地丁四時皆有惟極寒天小而可用採之
熟食

翦刀股

增野菜譜翦刀股春採生食兼可作虀

猪殃殃

增野菜譜猪殃殃猪食之則病故名春採熟食

絲蕎蕎

增野菜譜絲蕎蕎二三月採熟食四月結角不用

牛塘利

增野菜譜牛塘利二三月採熟食亦可作虀

浮蔷

增野菜譜浮蔷入夏生水中六七月採生熟皆可食

水菜

增野菜譜水菜秋生水田狀類白菜熟食

看麥娘

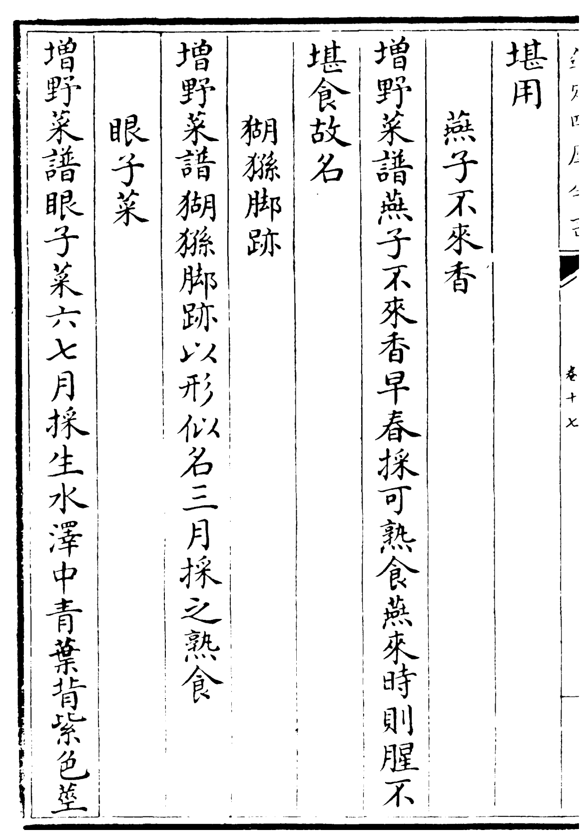
增野菜譜看麥娘隨麥生隴上因名春採可熟食

狗脚跡

增野菜譜狗脚跡生霜降時葉如狗印故名熟食

破破衲

增野菜譜破破衲臘月便生正二月採熟食三月老不



堪用

燕子不來香

增野菜譜燕子不來香早春採可熟食燕來時則腥不堪食故名

猢猻脚跡

增野菜譜猢猻脚跡以形似名三月採之熟食

眼子菜

增野菜譜眼子菜六七月採生水澤中青葉背紫色莖

柔滑而細長可數尺熟食

猫耳朶

增野菜譜猫耳朶正二月採搗爛和粉麪作餅蒸食之

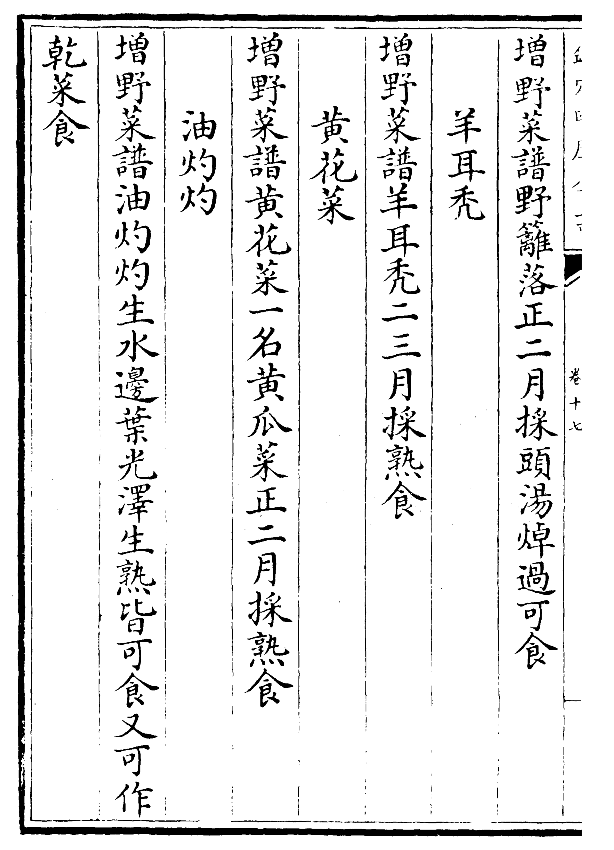
𦭘蘿頭

增野菜譜𦭘蘿頭臘月採熟食入春不宜用

鴈腸子

增野菜譜二月生如豆牙菜熟食之生亦可食

野蘿落



增野菜譜野籬落正二月採頭湯焯過可食

羊耳禿

增野菜譜羊耳禿二三月採熟食

黃花菜

增野菜譜黃花菜一名黃瓜菜正二月採熟食

油灼灼

增野菜譜油灼灼生水邊葉光澤生熟皆可食又可作

乾菜食

燈蛾兒

增野菜譜燈蛾兒二月採熟食

芽兒拳

增野菜譜芽兒拳正二月採熟食

板蕎蕎

增野菜譜板蕎蕎正二月和根採之炊食三四月結角不堪用

天藕兒

增野菜譜天藕兒根如藕而小熟食稭葉不可食

老鸛筋

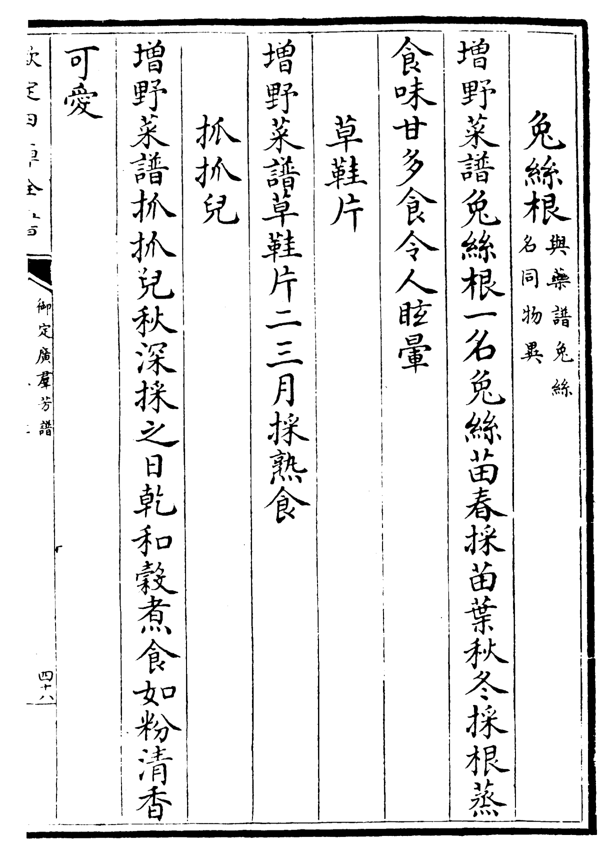
增野菜譜老鸛筋二月採之熟食亦可作虀

䳺觀草

增野菜譜䳺觀草正二月如麥青炊食

牛尾瘟

增野菜譜牛尾瘟牛食之則病生深水中葉如髮莖如藻冬月和魚煑食夏秋亦可食之



兎絲根與藥譜兎絲名同物異

增野菜譜兎絲根一名兎絲苗春採苗葉秋冬採根蒸食味甘多食令人眩暈

草鞋片

增野菜譜草鞋片二三月採熟食

抓抓兒

增野菜譜抓抓兒秋深採之日乾和穀煮食如粉清香可愛

雀舌草

增野菜譜雀舌草以形似得名初生時採熟食

羅漢菜

增一統志羅漢菜出江西南昌府西山葉如豆苗因靈觀尊者自西山持至故名湖廣蘄州二角山亦有之舊傳有異僧所種若雜葷物即無味

根子菜

增一統志根子菜根似蔓青而大似蘿蔔俗呼根子菜

他處皆無惟湖廣安陸縣有之

龍芽菜

增盛京志 龍芽菜有二種樹龍芽葉似椿而大採其初生者可食有地龍芽葉亦相似

杏葉菜

增盛京志 杏葉菜葉似杏山蔬之可食者

歪脖菜

增盛京志 歪脖菜似杏葉菜而大葉圓其梗至頂稍彎

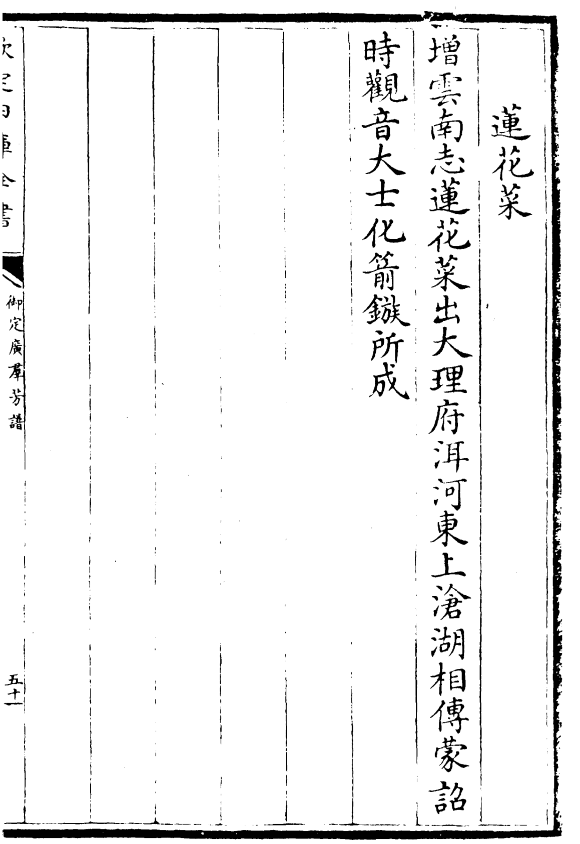
故名亦山蔬之美者

龍巔菜

增峩眉山志龍巔菜似椿樹頭有刺似白芥菜滿山自生九老洞者尤佳

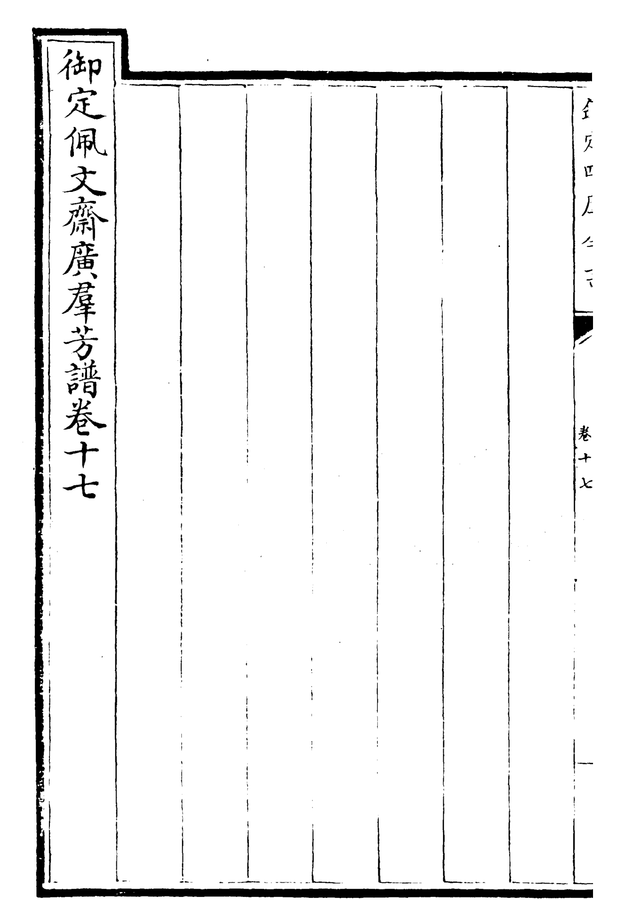
高河菜

增雲南志高河菜出大理府點蒼山高河中莖紅葉綠味甚辛辣五六月採之若高聲則雲霧驟起風雨卒至蓋高河乃龍湫也



蓮花菜

增雲南志蓮花菜出大理府洱河東上滄湖相傳蒙詔時觀音大士化箭鏃所成



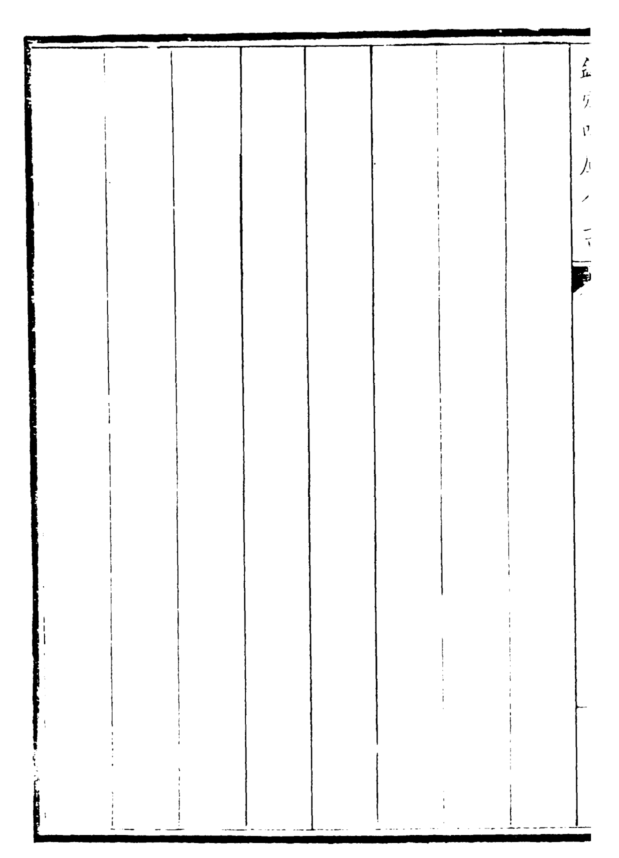
御定佩文齋廣羣芳譜卷十七

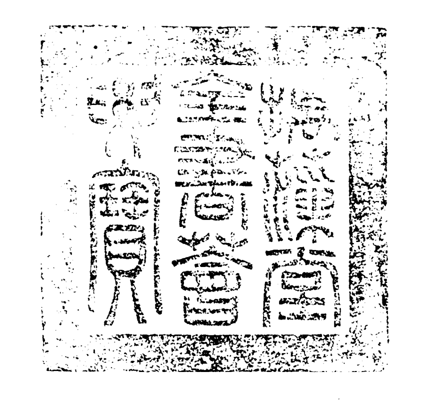
謹案第二十六頁後二行酒糟十觔拌勻入罈刊本酒訛法拌訛抹今改

第三十頁前五行注性峭硬有味刊本性訛味今改

第四十七頁前六行和根採之刊本根訛羹今改

第四十八頁前七行和穀煮食刊本煮訛著今改





總校官庶吉士臣侍朝

校對官編修臣王福清

謄録監生臣王世臣